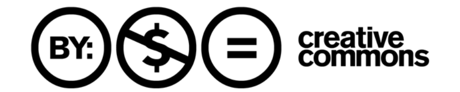


E. Ashtor

Essai sur l'alimentation des diverses classes sociales dans l'Orient médiéval

In: Annales. Économies, Sociétés, Civilisations. 23e année, N. 5, 1968. pp. 1017-1053.

doi : 10.3406/ahess.1968.421986



ENQUÊTE OUVERTE

VIE MATÉRIELLE ET COMPORTEMENTS BIOLOGIQUES

Bulletin N° 16

Essai sur l'alimentation des diverses classes sociales dans l'Orient médiéval



Le but du présent essai est, sans traiter de l'histoire de la gastronomie, d'ébaucher quelques traits caractéristiques de l'alimentation de certaines classes dans la société orientale du Moyen Age, et cela en partant des données relatives, d'une part, à l'approvisionnement des pays du Proche-Orient en comestibles et, d'autre part, au budget des classes salariées. Il semble que deux questions doivent attirer d'abord notre attention :

a) Peut-on démontrer que l'alimentation des classes populaires a subi, à cette époque, des changements sensibles ?

b) Quelle a été l'influence de l'alimentation des Orientaux sur la santé publique et sur l'évolution démographique ?

Pour une telle recherche, on aura recours à des sources très diverses. En dehors de quelques documents et des itinéraires des pèlerins et autres voyageurs européens qui parcoururent à la basse époque les pays d'outre-mer, on cherchera surtout des renseignements dans des œuvres appartenant à diverses branches de la littérature arabe. Il est vrai que l'étude des livres de cuisine destinés aux riches ne nous fournit pas beaucoup d'éléments sur le régime alimentaire des couches populaires [1]. Mais d'autre part, les géographes arabes, les voyageurs et les médecins orientaux ont inséré dans leurs œuvres des observations précieuses sur l'alimentation à leur époque. On tirera aussi profit des renseigne-

1. V. M. Rodinson, « Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine », *REI*, 1949, p. 98.

ments qui sont contenus dans des œuvres purement littéraires. Bien que nous ne puissions pas mettre à profit des « journaux » de familles bourgeoises, comme ceux qui sont à la disposition des médiévistes occidentaux, ces sources nous permettent de dégager quelques traits essentiels de l'alimentation dans le Proche-Orient médiéval.

1

Dans tous les pays du Proche-Orient, le froment tenait, au Moyen Age, la première place parmi les céréales. La production du froment était si abondante, en plusieurs régions, qu'on pouvait en exporter en d'autres pays. L'Égypte, qui avait été le grenier de l'empire romain, approvisionnait le Hidjaz en froment, à l'époque des califes. D'autre part, al-Muḳaddasī, à la fin du xe siècle, parle aussi de l'exportation de froment de la Haute Mésopotamie [1]. On cultivait relativement peu d'orge, par rapport aux pays de la côte européenne de la Méditerranée. Si on lit dans le journal d'un voyageur persan qu'en Palestine, dans les environs d'Hébron, l'orge est de toutes les céréales la plus cultivée [2], c'est probablement une exception, qui s'explique par la qualité des terres dans cette région montueuse et très élevée (Hébron est à 926 m au-dessus de la mer). En Égypte aussi, on cultivait peu d'orge depuis l'époque hellénistique et on l'employait comme fourrage pour le bétail [3].

Il se produisit un changement dans la culture des céréales, à l'époque des califes : l'introduction du riz, ou du moins l'extension considérable des terres où on le cultivait. Il y en avait probablement depuis longtemps dans les marais de la Basse Babylonie, mais, selon Ibn Ḥauḳal, c'étaient les Hamdanides, seigneurs de la Haute Mésopotamie au milieu du xe siècle, qui l'y avaient introduit [4]. Dans la dernière moitié de ce siècle il y avait aussi des plantations de riz en Palestine, notamment dans le district de Baisān [5]. En Égypte, à la même époque, il y en avait beaucoup, surtout dans la province de Fayyūm où c'était la céréale prédominante [6]. Il semble que l'on ait cultivé le riz en Égypte déjà avant la conquête arabe, mais il est plus que probable que sa culture prît beaucoup d'extension après la conquête [7]. On ne doit pas, néanmoins, exagérer la portée de ce changement. Tandis que le riz et les mets à base de riz avaient été vraisemblablement de tout temps les aliments populaires dans la Basse Babylonie, ils restaient dans les autres régions

1. *Aḥsan at-taḳāsīm*, pp. 186, 145, 195.
2. Nāṣir-ī Khosrau, *Sefer nameh*, trad. Ch. Schefer (Paris 1881), p. 103.
3. D. Müller-Wodarg, « Die Landwirtschaft Ægyptens in der frühen 'Abbāsidenzeit », *Der Islam* 32 (1955-57), p. 21.
4. Éd. Kramers, p. 213.
5. Al-Muḳaddasī, pp. 162, 180.
6. *Op. cit.*, pp. 201, 203, 208 ; Ibn Ḥauḳal, p. 160.
7. Müller-Wodarg, p. 24.

jusqu'à la fin du Moyen Age des aliments de luxe. Ibn Ḳutaiba cite le fameux philologue al-Aṣma'ī (m. 828) disant : « le riz blanc avec du beurre fondu et du sucre blanc n'est pas un mets de ce monde » (c'est-à-dire il est un mets qu'on mange dans le paradis) [1]. Les livres de cuisine contiennent de nombreuses recettes de mets à base de riz, qui étaient considérés comme délicieux [2]. Le riz ne devint donc pas du tout une denrée à la portée des masses ouvrières. Il était trop cher [3].

La plupart des Orientaux, surtout les habitants des villes, mangeaient donc, jusqu'à la fin du Moyen Age, du *pain* de froment, bien qu'on ait des raisons de supposer qu'on y ajoutait un peu d'orge [4]. Le médecin Ibn Djazla, qui vécut au XI[e] siècle en Irak, énumère diverses espèces de pain : pain de froment, pain de recoupe (khushkār), pain « lavé », pain de fleur de farine (samīdh), pain de la meilleure espèce de farine (ḥuwwārī), pain sans levain, pain du petit four (ṭābūn) [5] fait sur les cailloux, pain cuit sur la plaque de fer (ṭābiḳ) [6], pain d'orge, etc. [7]. Mais les auteurs arabes relèvent qu'on mangeait presque uniquement du pain de froment. A l'époque de la conquête musulmane, on cuisait en Irak du pain de la farine fine dite « d'Isfahān » [8]. On nous

1. 'Uyūn al-akhbār, éd. *Dār al-kutub al-misriyya*, III, p. 200 ; sur samn maslī v. Dozy, *Suppl.*, I, p. 679.

2. V. chez H. Zayyat, « Le livre de cuisine » (de Djamāl ad-dīn Yūsuf b. Ḥasan Ibn 'Abdalhādī), *al-Machrique* 35 (1937), p. 371 et ss.

3. V. notre étude « L'évolution des prix dans le Proche-Orient à la basse époque », *JESHO*, IV, pp. 22-23 et v. Mudjīr ad-dīn al-'Ulaimī, *al-Uns al-djalīl*, I, p. 59 ; II, p. 443 et Nāṣir-ī Khosrau, pp. 103-104, relatant qu'on distribuait dans le sanctuaire d'Hébron le vendredi du riz poivré et des grenades et les autres jours du pain et des lentilles à l'huile et v. M. Canard, « Le riz dans le Proche-Orient aux premiers siècles de l'Islam », *Arabica*, VI, pp. 125 et ss. et aussi Rodinson, art. ghidhā dans EI² (éd. franç.), II, p. 1087. Par contre, il apparaît que le riz s'est tellement répandu dans l'Europe méridionale qu'il devint à la fin du Moyen Age un aliment populaire, consommé par les pauvres, v. F. Braudel, *Civilisation matérielle et capitalisme*, I (Paris, 1967), p. 83.

4. V. notre article « Prix et salaires à l'époque mamelouke », *REI* 1949, p. 73.

5. Dozy, *Suppl.*, II, p. 27.

6. *Op. cit.*, II, p. 25.

7. V. chez Zayyat, dans *al-Machrique*, 35, p. 377.

8. at-Ṭurṭūshī, *Sirādj al-mulūk* (Le Caire, 1935), p. 243. Ces renseignements jettent de la lumière sur les changements survenus dans l'agriculture et l'alimentation du Proche-Orient, avant la conquête arabe. Car dans l'ancienne Babylonie, on mangeait presque toujours du pain d'orge et on ne cuisait du pain de froment que les jours de fête v. B. Meissner, *Babylonien und Assyrien*, I (Heidelberg, 1920), p. 418. La deuxième place parmi les céréales était tenue par l'épeautre qui se vendait à peu près au même prix que l'orge, le froment coûtant le double, v. *op. cit.*, p. 198. Selon ce que raconte Hérodote on cuisait aussi en Égypte le pain de cette céréale, v. chez A. Ruffer, *Food in Egypt* (Mémoires présentés à l'Institut de l'Égypte, I), pp. 46, 54 et s. qui cite et examine aussi d'autres indications fournies par les auteurs grecs. En Palestine on mangeait surtout du pain d'orge. Un des soldats de Gédéon se représente en rêve la victoire des paysans sur les nomades sous la forme d'un gâteau de pain d'orge qui roule dans le camp des Madianites (les nomades par excellence) et y renverse la tente du chef, v. Juges 7, 13. Mais la culture du froment se répandit dans tous les pays de l'Orient et de la Méditerranée. L'évolution du régime alimentaire en Grèce et en Italie est significative. Tandis qu'on consommait du pain d'orge, à l'époque la plus ancienne

apprend que le vizir Ḥāmid b. ʿAbbās, dans la première moitié du xe siècle, donnait à tous ses hôtes et serviteurs du pain blanc, même à ses esclaves [1]. En Palestine, la ville de Ramla était connue, au xe siècle, pour son excellent pain blanc (ḥuwwārī) [2] et trois cents ans plus tard un auteur chrétien constate qu'il n'avait jamais mangé de pain meilleur que celui qu'on lui avait offert à Jérusalem [3]. En ce qui concerne l'Égypte, al-Muḳaddasī relate aussi qu'on y mange seulement du pain fin (ḥuwwārī) et qu'on n'en cuit pas d'autre [4]. Des voyageurs européens qui visitaient l'Égypte à la basse époque faisaient eux aussi l'éloge de son pain excellent. Le moine irlandais Symon Semeonis, dans la troisième décennie du xive siècle, parle longuement du pain blanc d'Alexandrie [5]. Le Florentin Lionardo Frescobaldi, qui vint en Égypte en 1384, raconte que le pain y est mal cuit mais blanc comme le lait [6]. Son compagnon de voyage, Simone Sigoli, en parlant de leur séjour à Alexandrie, dit aussi que le pain y était excellent et bon marché [7].

Les médecins arabes recommandent de ne manger que du pain blanc et il n'y a pas de doute qu'on ne peut, dans ce contexte, minimiser l'influence de ces prescriptions. Le fameux ar-Rāzī (m. 925) mentionne le pain cuit de farine qui n'est pas nettoyé des parts de rebut (nukhāla) parmi les aliments qui provoquent la mélancolie et c'est pourquoi il met en garde contre la consommation du pain de recoupe [8]. Ibn Djazla oppose le pain sans levain peu nourrissant au pain de la fleur de farine [9]. De même Hibatallāh Ibn Djumaiʿ (m. 1198), médecin privé de Saladin, recommande de ne manger d'autre pain que le pain blanc [10]. Maïmonide, qui vécut à la même époque, donne des instructions précises à ce sujet : on doit cuire le pain de froment quand celui-ci est tout à fait mûr, mais avant qu'il ne commence à se gâter. On ne doit pas employer la farine épurée, mais la passer au crible pour éliminer les particules qui produisent de l'aigreur. On cuira le pain de froment brut, mais moulu, et on emploiera beaucoup de sel [11].

sur laquelle on dispose de sources littéraires, plus tard on ne donnait ce pain qu'aux esclaves et aux pauvres, v. Orth, art. Kochkunst, dans Pauly-Wissowa, *Neue Bearbeitung*, II, col. 948, 957.

1. at-Tanūkhī *The Table-talk of a Mesopotamian judge*, Pt., I, trad. D. S. Margoliouth (London, 1922), p. 14.
2. *al-Muḳaddasī*, pp. 151, 181 ; cf. trad. A. Miquel (Damas, 1963), pp. 153, 219.
3. Burcardus de Monte Sion, dans *Reyssbuch des Heyligen Lands* (Francfort, 1584), f. 464 *b*.
4. P. 199.
5. *Itineraria Symonis Simeonis et Willelmi de Worcestre...*, éd. J. Nasmith (Cambridge, 1878), p. 34.
6. *Viaggio di Lionardo di Niccolo Frescobaldi Fiorentino in Egitto e in Terra Santa* (Roma, 1818), p. 104.
7. *Viaggio al Monte Sinai* (Milano, 1841), p. 80.
8. *Kitāb al-Ḥāwī fi 'ṭ-ṭibb* (Haidarabad, 1955-62), I, pp. 62, 84.
9. Taḳwīm al-abdān fī tadbīr əl-insān, ms. Paris 2948, f. 9 *b*.
10. Kitāb al-Irshād li-maṣāliḥ al-anfus wa 'l-adjsād, ms. Paris 2963, f. 49 *b*.
11. *Tractatus Rabbi Moysi de regimine sanitatis ad Soldanum Regem* (Augusta

En effet, c'étaient les ascètes qui mangeaient d'autres espèces de pain. On nous apprend, par exemple, que le grand poète et philosophe Abu 'l- 'Alā al-Ma'arrī (m. 1057), après avoir embrassé la vie ascétique, mangeait du pain d'orge [1]. Les classes aisées et bourgeoises en Irak, en Syrie et en Égypte ne mangeaient de pain d'orge ou de dhura ou de millet qu'à des époques de disette, c'est-à-dire lors des hausses tout à fait extraordinaires du prix du blé ou lors de sièges et autres calamités [2].

La prédominance du pain de froment était donc un trait caractéristique de l'alimentation des Orientaux, la distinguant de la nourriture en Occident à la même époque. Car dans la plupart des pays européens, presque toutes les classes sociales mangeaient, jusqu'à l'époque postérieure à la Peste Noire, du pain d'orge et de seigle ou du pain mêlé. Il apparaît qu'en Orient, la culture de l'orge s'est étendue à l'époque des Croisades, et au delà, la proportion des prix du froment et de l'orge indiquant une évaluation plus élevée de cette céréale, mais sans qu'on puisse y déceler les débuts de la consommation du pain d'orge dans les villes.

En ce qui concerne un autre aliment d'importance primaire, la *viande*, on inférera aussi de nombreuses indications que le choix de l'espèce qu'on consommait de préférence n'a pas changé pendant de longs siècles : partout c'était la viande de mouton. Mais on mangeait aussi du chevreau. En Irak, la province de Kaskar, sur le Tigre, était connue pour ses chevreaux [3]. On nous raconte qu'à ses repas, un gouverneur de Kūfa, au début de l'ère musulmane, consommait du chevreau [4]. Dans plusieurs provinces de Syrie, il y avait, à l'époque des califes, de si grands troupeaux de moutons qu'on pouvait en exporter. C'est ce que relate al-Muḳaddasī en parlant de la Transjordanie [5]. Diverses relations se rapportant au XIVe siècle témoignent que l'on mangeait aussi à cette époque, en Syrie, surtout du mouton. Le pèlerin italien Jacques de Vérone (1335) raconte que les musulmans mangent du mouton dans les nuits de Ramaḍān [6] et, d'autre part, un historien arabe parle de l'approvisionnement de Damas en mouton, qui servait, à l'en croire, d'aliment principal. Ce texte se réfère à la deuxième moitié du XIVe siècle [7]. Plusieurs pèlerins et voyageurs européens qui visitaient

Vindeliciorum, 1518) [f. 2 *b* et ss.] ; trad. H. L. GORDON *The Preservation of youth* (New York, 1958), p. 29.

1. NĀṢIR-Ī KHOSRAU, *Sefer nameh*, p. 35 ; v. aussi SIBṬ IBN AL-DJAUZĪ, *Mir'āt az-zamān*, éd. Jewett, p. 357 (biographie de Muḥammad b. Aḥmad Ibn Ḳudāma).
2. IBN AL-ATHĪR, VIII, pp. 285, 293, 311 ; BECKER, *Beiträge zur Geschichte Ægyptens* I, pp. 51, 52 ; ABŪ SHĀMA, *Dhail 'ala 'r-raudatain* (Damas, 1947), p. 178 ; AL-MAḲRĪZĪ, Sulūk, ms. Paris 1727, f. 84 *a* ; Ibn Iyās, éd. Kahle, III, pp. 44, 232.
3. IBN ḲUTAIBA, *'Uyūn al-akhbār*, III, p. 252.
4. *Op. cit.*, p. 260.
5. P. 180.
6. *Liber peregrinationis di Jacopo da Verona*, éd. Ugo Monneret de Villard (Roma, 1950), p. 97, cf. p. 90 (parlant des Bédouins).
7. Ibn Kathīr, al-Bidāya wa 'n-nihāya, 14, p. 299.

l'Égypte à la basse époque relèvent la qualité excellente du mouton égyptien. Ils parlent du goût délicieux de cet animal à longue queue [1], et l'un d'entre eux dit même que la queue est tellement chargée de graisse qu'elle dépasse le poids de trente livres [2]. Beaucoup de ces moutons étaient en effet importés de Syrie où les Turcomans s'occupaient de l'élevage [3]. On salait aussi du mouton pour en approvisionner les voyageurs entreprenant la traversée des déserts [4].

La préférence accordée au mouton plutôt qu'aux autres viandes correspondait, elle aussi, aux préceptes des médecins arabes ; c'était d'ailleurs un trait caractéristique de la nourriture des Arabes dès l'époque préislamique. Tous les grands médecins arabes, dont les œuvres se sont conservées, préviennent contre l'usage de la viande du bœuf, et recommandent le mouton. D'après ar-Rāzī, presque toutes les viandes, en dehors du mouton, provoquent des maladies [5]. Ibn Djazla, en classant les divers aliments, énumère la viande du mouton et du veau parmi les aliments « lourds » dont une petite quantité nourrit beaucoup. Il déconseille la viande de brebis, de bélier et de bouc [6]. On peut aussi citer Ibn Djumaiʿ recommandant la viande du petit veau, du chevreau et de l'agneau [7], et enfin Maïmonide [8]. Tous ces médecins recommandent aussi les poules. Isḥāk al-Isrā'īlī, le fameux médecin du IXe siècle connu en Occident comme « Isaacus » ou « Judaeus », déconseille la viande du bœuf qui est très sèche, plus encore que celle du bélier, et qui engendre un sang épais et confus [9].

Parmi les graisses on employait partout les différentes espèces d'*huile*. L'oléiculture florissait en Syrie et en Palestine, comme en témoignent de nombreuses relations de géographes arabes et de voyageurs européens, se rapportant à des époques diverses et à presque toutes les provinces [10]. La richesse en huile était si grande en Syrie qu'on l'employait pour allumer les lampes [11] et qu'on en exportait [12].

1. Symon Semeonis, *op. cit.*, p. 39 ; *Libro d'oltramare di Fra Niccolò da Poggibonsi*, éd. Bacchi della Lega (Bologna, 1881), II, p. 196.
2. *Voyage du magnifique et très illustre chevalier... Domenico Trevisan*, dans *Le Voyage d'outremer de Jean Thenaud*, éd. Ch. Schefer (Paris, 1884), p. 210.
3. *Sulūk*, éd. Ziyāda, II, p. 463.
4. Poggibonsi, II, p. 105.
5. *Kitāb al-Ḥāwī*, l. c.
6. Taḳwīm al-abdān, ms. Paris 2498, l. c.
7. al-Irshād, ms. Paris 2963, l. c.
8. *De regimine sanitatis*, l. c.
9. *Kitāb al-Adwiya al-mufrada wa 'l-aghdiya*, trad. hébraïque, ms. Paris 1128, f. 22 *a*.
10. al-Muḳaddasī, pp. 162, 174 et v. A. Mez, *Die Renaissance des Islâms*, p. 409 ; Nāṣir-i Khosrau, pp. 62, 67 ; Burcardus de Monte Sion, dans Reyssbuch, f. 456 *a* ; Jacques de Vérone, p. 134 ; ad-Dimishḳī, *Nukhbat ad-dahr*, pp. 205, 211 ; Frescobaldi, p. 142 ; Stephan von Gumpenberg, dans Reyssbuch, f. 239 *b* ; Bernard von Breitenbach, « Beschreibung der Reyse unnd Wallfahrt Herrn Johann Graffen zu Solms », dans Reyssbuch, f. 65 *b*.
11. ad-Dimishḳī, p. 193.
12. al-Muḳaddasī, p. 180.

Par conséquent, l'huile d'olive représentait un élément très important dans l'alimentation des habitants de Syrie. al-Mukaddasī raconte qu'on faisait frire dans l'huile des fèves germées ; une fois cuites on les vendait avec les olives [1]. Les mets préparés par les chrétiens en Syrie pour les jours de jeûne nécessitaient de si grandes quantités d'huile d'olive qu'on les appelait « les mets d'huile » [2]. L'Irak et l'Égypte n'ayant pas beaucoup d'huile d'olive, on y était contraint d'avoir recours à d'autres huiles. En Irak, on employait l'huile de sésame et en Égypte, l'huile de radis et de raves [3]. Le médecin ʿAbdallaṭīf al-Baghdādī, qui écrivit au début du XIIIe siècle, relate qu'on extrait en Égypte, l'huile des semences de rave, de colza (brassica campestris) et de laitue [4]. Les voyageurs occidentaux qui venaient en Égypte à la basse époque remarquaient eux aussi la mauvaise qualité de l'huile dans ce pays [5]. Il s'agit, cela se comprend, de l'huile indigène. Mais les riches pouvaient se payer l'huile d'olive dont on importait, à cette époque, de grandes quantités de l'Europe méridionale [6]. L'importation d'huile du Maghreb et de la Syrie où on en avait toujours acheté s'est poursuivie après les Croisades [7]. L'huile d'olive étrangère étant à peu près un luxe, on ne s'étonnera pas qu'un ambassadeur français venant en Égypte en 1512 en fît cadeau au gouverneur d'Alexandrie [8].

Les renseignements dont nous disposons sur l'expansion de la culture de la *canne à sucre* montrent que cet aliment important est devenu, au cours du règne des califes et à l'époque précédant la première Croisade, un produit indigène dans tous les pays du Proche-Orient. En Irak, on consommait, à l'époque des califes, beaucoup de sucre importé du Khuzistan, mais on le cultivait aussi dans le Sawwād, surtout près de Baṣra [9]. Un médecin qui vécut au Xe siècle, Abū ʿAbdallāh Muḥammad b. Aḥmad at-Tamīmī [10], dit en effet que l'espèce la plus blanche est appelée en Irak « al-ḳand » et, en Syrie, « al-Ahwāzī » [11]. En Syrie il y avait, au Xe siècle, de grandes plantations de canne à sucre

1. P. 183-4 ; cf. trad. Miquel, p. 226.
2. H. Zayyat, dans *al-Machrique* 35, p. 370.
3. Cf. Mez, l. c. ; Müller-Wodarg, dans *Der Islam*, 32, pp. 29-30 et cf. p. 64.
4. *Relation de l'Égypte*, trad. de Sacy (Paris, 1810), p. 311.
5. Frescobaldi, p. 85.
6. J. Day, dans *Annales E.S.C.*, 16, p. 643 ; B. Krekić, *Dubrovnik (Raguse) et le Levant au Moyen Age* (Paris, 1961), nos 476, 698, 706 ; *L'Égypte au commencement du XVe siècle, d'après le traité d'Emmanuel Piloti de Crète, incipit 1420*, par P.-H. Dopp (Le Caire, 1950), p. 65 ; J. Heers, *Gênes au XVe siècle* (Paris, 1961), pp. 241, 246, 343 ; Marino Sanuto, *Diari*, I, col. 380, III, col. 98, 1122-3, 1198, VII, col. 712, 765, XII, col. 214 ; Reinaud, *Traité de commerce entre la république de Venise et les derniers sultans mameloucs d'Égypte*, JA 1829, II, p. 32 et cf. p. 28.
7. V. Piloti, p. 57.
8. *Le Voyage d'outremer de Jean Thenaud*, p. 22.
9. Mez, p. 410.
10. Cf. Brockelmann, *GAL*, I², p. 273.
11. Kitāb al-Murshid ilā djawāhir al-aghdiya, ms. Paris 2870¹, f. 10 *b* (al-Ahwāz est la capitale du Khuzistan).

le long de la côte et en Palestine [1]. Elles y étaient encore plus étendues à l'époque des Croisades et au XIVe siècle [2]. Pour l'Égypte, A. Mez a conclu que la canne à sucre s'y est répandue au XIe siècle. Mais al-Mas'ūdī et Ibn Ḥauḳal parlent déjà des plantations de canne à sucre et de sa fabrication en Égypte, surtout du candi [3]. Toutefois, il semble que Mez a eu raison de supposer que l'essor de cette branche de l'agriculture en Égypte se situe après l'avènement des Fatimides. De nombreuses relations de voyageurs et d'historiens arabes témoignent de sa grande importance à l'époque des Croisades et jusqu'à la fin du XIVe siècle, à l'époque où l'Égypte pouvait en exporter de grandes quantités [4]. Quoique la fabrication du sucre ait considérablement baissé, après la grande crise économique que subit l'Égypte au début du XVe siècle, il y avait encore à la fin de ce siècle des plantations de canne à sucre [5].

Néanmoins, il y a tout lieu de croire que le sucre était toujours un produit très cher, dont la consommation était hors de la portée des pauvres [6]. On avait donc recours à d'autres aliments, en guise d' « ersatz ». En dehors du miel, on consommait des confitures d'une grande douceur. Ainsi la confiture, préparée sans sucre ni miel, mais très douce, qu'on appelait *naida*, sorte de pâte faite des grains de froment, germés et trempés dans l'eau pendant quelques jours, puis séchés et broyés et enfin cuits jusqu'à un certain degré [7].

Bien que la pomme de terre ne fût pas connue à cette époque, on mangeait en Orient des tubercules semblables. En Égypte, c'était en première ligne la colocasie qui remplaçait nos pommes de terre. 'Abdallaṭīf constate que c'est une nourriture grossière, de digestion difficile et pesante à l'estomac, bien qu'elle fortifie et resserre le ventre, quand on en fait un usage modéré. Mais, d'après ce que relate un médecin arabe, au milieu du XIe siècle, la colocasie et le pois chiche servaient aux habitants de la basse Égypte comme aliments principaux. On consommait la colocasie en Syrie, mais plus modérément [8]. 'Abdallaṭīf parle aussi d'autres légumes qui étaient particuliers à l'Égypte : la

1. AL-MUḲADDASĪ, pp. 162, 180.
2. NĀṢIR-I KHOSRAU, pp. 40, 46 ; BURCARDUS DE MONTE SION, dans REYSSBUCH, f. 464 *a-b* ; Ein niederrheinischer Bericht über den Orient, *Zeitschrift für deutsche Philologie*, 19 (1886), p. 84 (distinguant trois espèces : le noir employé dans la pharmacie, le rouge dans la cuisine et le blanc qui est le meilleur) ; ad-Dimishkī, p. 207.
3. at-Tanbīh, p. 21 ; IBN ḤAUḲAL, p. 142 et cf. MÜLLER-WODARG, p. 47.
4. NĀṢIR-Ī KHOSRAU, p. 150 ; GUGLIELMUS DE BOLDENSELE, « Hodoeporicon ad Terram Sanctam », chez H. CANISIUS, *Antiquae lectiones* (Ingolstadt, 1604), V, 2, p. 112 ; Sulūk, I, pp. 383-4 ; IBN DUḲMĀḲ, *al-Intiṣār*, IV, p. 41 et ss., V, p. 82-3.
5. *The Pilgrimage of Arnold von Harff, knight from Cologne*, trad. M. Letts (London, 1946), p. 99.
6. ABULḲĀSIM, *ein bagdader Sittenbild*, éd. MEZ (Heidelberg, 1902), p. 48.
7. AL-MUḲADDASĪ, p. 204 ; *Relation de 'Abdallaṭīf*, p. 311 ; DOZY, *Suppl.*, II, p. 741.
8. AL-MUḲADDASĪ, p. 203 et s. ; *Relation de 'Abdallaṭīf*, p. 28 ; Khiṭaṭ, I, p. 44 ; ad-Dimishḳī, p. 207 ; cf. MEZ, p. 406.

bamia qu'on cuisait avec la viande et la méloukhiya, dont la consommation était d'après lui mauvaise pour l'estomac [1].

Tandis que l'Égypte était abondamment approvisionnée en froment et en diverses espèces de légumes, l'Irak et la Syrie produisaient beaucoup de fruits. Le Sawwād était toujours connu pour ses dattes, mais il y avait à cette époque des palmiers au-delà de la ligne 'Āna-Takrīt qui limite à présent la zone de sa culture [2]. La Haute-Mésopotamie était riche en grenades, amandes, sumac et autres fruits, qu'on exportait [3]. Mais, soit que la production de la Haute-Mésopotamie ne fût pas suffisante, soit que ses fruits aient été moins estimés, on importait en Irak aussi des produits horticoles de Syrie [4]. Ce pays était en effet renommé pour la qualité excellente de ses pommes, grenades, prunes, figues, sycomores et abricots [5]. On distinguait diverses espèces de pommes de Syrie, la plus estimée étant le fatḥī, et il y avait vingt et une espèces d'abricots [6]. La richesse de la Syrie en fruits de diverses espèces est vantée par les voyageurs qui la visitaient, jusqu'à la fin du Moyen Age [7]. L'Égypte, d'autre part, bien qu'elle produisît beaucoup de dattes, surtout dans le Sa'īd (Haute-Égypte) et, dans les oasis [8], des bananes [9], des sycomores [10], devait toujours importer des fruits. 'Abdallaṭīf relève que les dattes égyptiennes sont beaucoup moins douces que les irakiennes [11] et que les sycomores qu'on appréciait pour leur douceur sont mauvaises pour l'estomac (en citant Galien) [12]. On importait surtout, de la Syrie, des cerises, des poires et des pommes [13]. Une nouveauté dans les plantations fruitières du Proche-Orient à l'époque des califes fut l'introduction de plusieurs agrumes, du cédrat, du limon et de l'orange. Quoiqu'on les connût déjà à la cour des Abbasides, au milieu du IXe siècle [14], al-Mas'ūdī put écrire, cent ans plus tard, que

1. P. 16.
2. Mez, p. 409 et v. Ibn Ḥauḳal, p. 221.
3. Ibn Ḥauḳal, pp. 220, 227 ; al-Muḳaddasī, pp. 136, 145.
4. Ibn al-Faḳīh, p. 117 ; ath-Tha'ālibī, *Laṭā'if al-ma'ārif*, éd. van Jong, p. 95, copié par an-Nuwairī, *Nihāyat al-arab fī funūn al-adab*, I, p. 344.
5. Ibn Ḥauḳal, p. 172 ; al-Muḳaddasī, pp. 172, 174, 176, 180, 181.
6. V. H. Zayyat, « Les pommes de Damas » (en arabe), *al-Machrique*, 35, p. 29 et ss. ; « Les abricots de Damas », *ibid.*, p. 365 et ss.
7. Burcardus de Monte Sion, dans Reyssbuch, f. 456 *a*, 464 *b* ; Bernard von Breitenbach, *ibid.*, f. 65 *b* ; *Voyage de Jean Thenaud*, pp. 86, 93, 114 ; *Les voyages de Ludovico de Varthema*, trad. J. Balarin de Raconis, éd. Ch. Schefer (Paris, 1888), p. 15.
8. Ibn Ḥauḳal, pp. 144, 147 ; al-Muḳaddasī, pp. 195, 197 ; cf. Müller-Wodarg, p. 60 et ss. ; Poggibonsi, II, p. 188 ; Frescobaldi, p. 86 ; Simone Sigoli, p. 88 ; *Voyage de Jean Thenaud*, p. 33 ; *Voyage de Domenico Trevisan*, dans le même ouvrage, p. 210.
9. Symon Semeonis, p. 35 ; Guglielmus de Boldensele, p. 112 ; Poggibonsi, *l. c.* et p. 191.
10. Poggibonsi, *l. c.* et p. 190 ; Sigoli, *l. c.*
11. *Relation*, p. 82.
12. *Op. cit.*, p. 19.
13. V. Mez, p. 408 et cf. *Voyage de Domenico Trevisan*, *l. c.*
14. V. les sources citées par Mez, p. 407.

l'orange et le cédrat ont été introduits à Oman, puis en Irak méridional et enfin en Syrie et en Égypte, après l'an 300 de l'hégire, c'est-à-dire 912 [1]. Mais puisque des agrumes sont mentionnées comme fruits égyptiens avant la fin du IXe siècle, on doit conclure qu'al-Mas'ūdī parle de certaines espèces seulement [2]. Selon Ibn Ḥauḳal, on cultivait le cédrat en haute Mésopotamie [3] et selon al-Muḳaddasī le citron dans la province de Baṣra [4], le cédrat et l'orange en Palestine [5]. Pourtant, il semble que les plantations des agrumes se soient développées dans le Proche-Orient assez lentement, car les géographes qui écrivaient à la fin du Xe siècle croient qu'ils doivent expliquer à leurs lecteurs la nature de ces fruits [6]. Plus tard, on cultivait en Égypte diverses espèces d'agrumes, telles que le citron pomacé (qui n'était pas aigre), le citron dit « d'hiver » et le limon « coulant » [7]. 'Abdallaṭīf constate en effet qu'on trouvait, à son époque, en Égypte un grand nombre de fruits acides qu'il n'avait jamais vus en Irak. Il mentionne le gros citron, le citron doux, le limon que l'on nomme « composé » et dont il y a plusieurs variétés et enfin le « scellé » qui est d'un rouge très foncé, plus vif que celui de l'orange [8]. Les voyageurs européens qui parcouraient les pays orientaux à la basse époque parlent souvent des diverses agrumes qu'on cultive en Égypte, du cédrat, du citron et de l'orange. En Syrie aussi, la culture des agrumes fleurissait à l'époque des Croisades et sous le règne des Mamlouks. Plusieurs passages dans les livres de voyage où mention est faite des diverses espèces d'agrumes en portent témoignage [9].

D'après les indications que nous avons citées de diverses sources, on pourrait conclure que les possibilités objectives, c'est-à-dire la variété des denrées, ont augmenté à l'époque des califes [10]. Mais les changements de nourriture qui s'ensuivaient ont affecté seulement les couches supérieures de la société. Leur table est devenue plus « cosmopolite ». Le menu des riches bourgeois, des dignitaires et des féodaux a changé, celui des artisans beaucoup moins, la nourriture des ouvriers pas du

1. *Murūdj adh-dhahab*, II, p. 438 et ss. ; cf. Khiṭaṭ, I, p. 28.
2. Müller-Wodarg, p. 73-4.
3. P. 220.
4. P. 7.
5. P. 181 et v. Miquel, p. 220, note 27.
6. Ibn Ḥauḳal, p. 320 ; al-Muḳaddasī, p. 482.
7. V. les sources citées par Mez, *l. c.*
8. *Relation*, p. 31.
9. Poggibonsi, II, p. 188 ; Frescobaldi, p. 107 ; Sigoli, p. 88 ; Arnold von Harff, p. 94 ; Thenaud, p. 113 ; sur les agrumes en Syrie v. Nāṣir-ī Kkosrau, p. 40 : Jacques de Vérone, p. 134 ; Ein niederrheinischer Bericht, p. 82.
10. A. Mazahéri croit que le café s'est répandu dans le Proche-Orient à l'époque des Ayyoubides et le thé en Perse au XIIIe siècle, v. *La vie quotidienne des musulmans au Moyen Age, Xe au XIIIe siècle* (Paris, 1951), pp. 92-93. Ne pouvant pas examiner le manuscrit que cite l'auteur, on doit se contenter de reproduire son opinion.

tout, bien qu'elle ait augmenté en quantité, à la basse époque. Le régime alimentaire des paysans est inconnu de nous.

Traitant de l'éventail alimentaire des diverses couches de la population orientale au Moyen Age, on ne peut toutefois se contenter d'établir les possibilités d'approvisionnement. On doit aussi, cela est clair, prendre en considération les habitudes alimentaires, c'est-à-dire les goûts particuliers qui décidaient, dans une grande mesure, du choix des denrées, car il n'y a pas de doute qu'eux aussi avaient des conséquences importantes pour la santé publique.

A travers les œuvres des géographes et d'autres auteurs arabes du Moyen Age on s'aperçoit, d'emblée, du goût marqué qu'avaient les Orientaux pour trois catégories de mets : ceux qui étaient très doux, les salés, et les viandes assaisonnées ou avec fruits.

En Haute-Mésopotamie, la ville de Sarūdj était connue pour ses sirops et confitures faits de raisin sec [1] et en Syrie on consommait des pâtisseries de Balbec faites avec beaucoup de sucre, d'amidon et de fleur d'oranger [2]. Une autre pâtisserie syrienne est passée en Europe, par l'intermédiaire des principautés des Croisés. C'est le « pain d'épices » (khubz al-abāzīr). Il s'agit des galettes couvertes de sucre blanc qu'on appelle « langues de chats ». En France, la ville de Dijon est devenue fameuse pour cette pâtisserie. En Syrie, on avait coutume de les couvrir de noix d'amandes pilées [3]. On aimait aussi les confitures très douces; al-Muḳaddasī mentionne le kubbait, espèce de confiture faite de caroubes [4]. ʿAbdallaṭīf raconte qu'il y avait en Égypte une telle variété de sucreries que pour les décrire en détail il aurait été obligé de leur consacrer un livre. Parmi les mets sucrés qui étaient alors en vogue en Égypte, il mentionne la hériseh de pistaches, faite, pour une partie, de chair de poule bouillie et déchiquetée, pour deux parties, de sirop de rose, auxquelles on ajoute des pistaches pilées. Il parle aussi des étuvées sucrées, telles que les poules bouillies, jetées ensuite dans le sirop, sur lesquelles on jette des avelines pilées ou des semences de pourpier jusqu'à ce qu'il coagule. Le médecin baghdadien qui nous a laissé ces indications n'omet pas de relever que de tels mets font grossir [5]. al-Maḳrīzī donne, dans sa Topographie d'Égypte, une description détaillée des festins auxquels les Fatimides invitaient les représentants de diverses classes, à la fête de rupture du jeûne de Ramaḍān. On y trouve aussi, en dehors de grandes quantités de viande de diverses espèces, la mention d' « édifices de sucreries » qu'on offrait au public [6]. Le même auteur cite le

1. Ibn Ḥauḳal, p. 230.
2. al-Muḳaddasī, p. 181 et v. Dozy, *Suppl.*, II, p. 515 ; cf. Rodinson, *REI*, 1949, p. 140, n° 4.
3. H. Zayyat, « Le pain d'épices » (en arabe), *al-Machrique*, 35, p. 380 et s.
4. Pp. 183-184.
5. *Relation*, pp. 312-313.
6. *Khiṭaṭ*, I, p. 387.

médecin Ibn Riḍwān (m. 1061) disant que les habitants de la haute Égypte se nourrissaient de dattes et de sucreries faites des produits de la canne à sucre et les exportaient à Fostat et ailleurs [1].

En ce qui concerne le goût pour les mets salés, on peut évoquer un passage dans l'œuvre d'al-Muḳaddasī, que nous avons déjà citée si souvent, où il parle du ḥālūm, espèce de fromage salé, comme aliment caractéristique de la cuisine égyptienne [2]. Il faudrait aussi renvoyer à un précepte que donne aux bons vivants Abu 'ṭ-Ṭayyib Muḥammad b. Aḥmad al-Washshā (m. 936) : il leur déconseille de consommer trop de sel [3].

Les viandes fortement assaisonnées de diverses épices et grains de fruits, de pistaches et de noix, sur lesquels on versait du musc ou de l'eau de rose, représentent une grande partie des mets qui sont décrits par les écrivains arabes et surtout dans les livres de cuisine qu'ont composés divers auteurs à l'époque des Croisades. 'Abdallaṭīf parle du « raghīf aṣ-ṣīniyya » (galette de plat). C'étaient deux pâtes de fleur de farine, entre lesquelles on mettait des agneaux rôtis dont l'intérieur était farci de viandes en lamelles, frites dans l'huile de sésame et de poules et petits oiseaux, de pistaches et diverses épices aromatiques et chaudes, comme poivre, gingembre, cannelle, cumin, cardamome et autres. Tout cela était aspergé d'eau de rose et garni de petits vases (en pâte) remplis les uns de viande, les autres de sucre ou de sucreries [4]. Le Kitāb al-Wuṣla ila 'l-ḥabīb fī waṣf aṭ-ṭayyibāt wa 'ṭ-ṭib, écrit dans la première moitié du XIIIe siècle, contient de nombreuses recettes pour des viandes cuites avec des dattes et des pistaches [5], des poulets à la pistache et aux amandes [6]. De même, on trouve dans le livre de cuisine qu'écrivit Djamāl ad-dīn Yūsūf b. Ḥasan ibn 'Abdalhādī, à la fin du XVe siècle, des recettes pour mets de viande aux pommes, prunes, noix, dattes, sumac etc. [7] On se tromperait en supposant que c'étaient seulement des personnes appartenant aux couches supérieures de la société qui consommaient ces mets. at-Tanūkhī raconte une historiette où l'on voit un simple cuisinier ambulant offrir dans les rues de Baghdad du mouton aux amandes [8].

1. *Op. cit.*, I, p. 44 et v. aussi Sibṭ Ibn al-Djauzī, Mir'āt az-zamān, pp. 5, 264.
2. P. 204 et cf. DOZY, *Suppl.*, I, p. 318.
3. *Kitāb al-Muwashshā*, éd. Brünnow (Leyde, 1886), p. 130.
4. *Relation*, p. 313.
5. RODINSON, *REI*, 1949, p. 138 et ss.
6. *Op. cit.*, p. 132 et ss.
7. H. ZAYYAT dans *al-Machrique*, 35, p. 371 et ss.
8. *The Table-talk of a Mesopotamian judge, Pt.*, I, trad. Margoliouth, p. 59.

2

Étant donné ces possibilités d'approvisionnement et ces goûts, que pouvaient s'offrir les diverses classes salariées ?

Essayons d'abord d'examiner la situation alimentaire des ouvriers touchant un salaire minimum.

Puisqu'un tel ouvrier avait en *Irak*, au xe siècle, probablement un salaire de 1 1/2 dinar [1] et que, d'autre part, un raṭl (baghdadien) de pain coûtait à peu près 0,0066 dinar [2], on trouve qu'il aurait dépensé pour l'achat de 2 kg de pain par jour, pour une famille de 5 personnes, à peu près 1 dinar. La somme restante aurait été de 0,5 dinar. Si l'on calcule les dépenses pour logement, habillement, etc., on constatera que cette somme aurait été à peine suffisante pour se payer les autres denrées. Il faut donc conclure qu'un tel ouvrier était contraint de choisir des aliments de mauvaise qualité et à bon marché. Divers passages dans les œuvres des auteurs arabes confirment cette supposition.

Il appert de ces textes qu'en Irak les pauvres ne mangeaient pas du pain blanc, mais d'autres espèces de pain. On mentionne le pain « khushkār » (grossier) [3] et, pour les provinces marécageuses du Sawwād, le pain de riz. C'est le pain mentionné en dernier lieu qu'offre un avare à ses hôtes [4]. L'écrivain bien connu Ibn Ḳutaiba (m. 889) raconte l'histoire d'un jeune homme venu de Medina à Baṣra qui était, d'après lui, le paradis des affamés. Car un tel homme pouvait s'y nourrir pour 2 dirhams par mois, mangeant du pain de riz et des plats de poisson salé [5]. Cette historiette se réfère au ixe siècle. Mais dans le livre de voyage du fameux Ibn Baṭṭūṭa, qui parcourut les pays de l'Asie dans le deuxième quart du xive siècle, on apprend de la relation de sa visite à Wāsiṭ que le menu des pauvres n'avait pas changé en Irak depuis cinq cents ans. Le voyageur maghrébin logeait dans ladite ville chez les soufis qui mangeaient le soir du pain de riz, du poisson, du laban (lait aigre) et des dattes [6].

Les textes que nous avons cités montrent que les pauvres mangeaient surtout des poissons, au lieu de la viande, c'est-à-dire du mouton, la viande par excellence qui était pour eux trop chère. al-Djāḥiẓ cite un certain Abū Dhaḳnān disant qu'il n'avait cessé de manger de la

1. V. notre article « I salari nel medio Oriente durante l'epoca medioevale », *Rivista Storica Italiana*, 78 (1966), p. 339.
2. V. notre livre *Histoire des prix et des salaires dans l'Orient médiéval* (sous presse), chap. I, paragraphe *pain*.
3. AL-DJĀḤIẒ, *Kitāb al-Bukhalā*, éd. v. Vloten (Leyde, 1900), p. 101 et s.
4. *Op. cit.*, p. 129.
5. *'Uyūn al-akhbār*, I, p. 221.
6. *Riḥla* (Le Caire, 1928), I, p. 114 ; trad. H. A. R. Gibb., II, p. 273. Le pain de riz que mangeaient parfois les riches était apparemment une espèce tout à fait différente, v. H. ZAYYAT, « Le pain de riz » (en arabe), *al-Machrique*, 35, p. 377 et ss.

viande à partir du moment où il était devenu riche. Cet homme qui était très avare avait coutume d'acheter chaque vendredi du bœuf (qui était meilleur marché que le mouton), des oignons, une aubergine, une courge, des carottes [1]. On inférera de cette historiette que les indigents ne pouvaient se payer de la viande. Un autre passage du même livre traite d'un avare qui s'abstenait de manger de la viande, en se contentant d'une djuwāfa (espèce de poisson) coûtant une ḥabba [2]. La viande de bœuf, qui était moins estimée et moins chère que celle du mouton, était considérée comme nourriture des pauvres. C'est ce qui ressort d'une historiette que raconte at-Tanūkhī et qui se réfère au milieu baghdadien du xe siècle. On y lit que de la viande de bœuf et un dessert de dattes suffisent aux mendiants [3]. Pourtant il serait prudent, croyons-nous, de ne pas tirer de ce texte des conclusions trop rapides. Il est plus que douteux que les pauvres mangeaient régulièrement du bœuf. Citons à ce sujet un autre passage dans le livre d'al-Djāḥiẓ que nous avons déjà évoqué plusieurs fois. Il dit que les bouchers à Baṣra abattent le vendredi plus que d'ordinaire, de façon qu'il reste beaucoup de têtes d'animaux le samedi et cela « parce que le menu peuple et les commerçants et les artisans ne sont pas inclinés à manger la tête le samedi quand ils ont, peu de temps avant, le vendredi, mangé de la viande et aussi parce que, chez la plupart, il en reste » [4]. Les indigents, probablement, devaient quelquefois se contenter de la viande de chameau [5]. En tout cas, la plupart du temps leur nourriture ne comprenait pas de viande. Dans un texte contenu dans un livre d'al-Djāḥiẓ, on se demande ce qu'on doit donner à manger à un porteur. On y répond qu'un tel homme mange de la ʿaṣīda (espèce de bouillie épaisse faite de farine délayée d'un peu d'eau bouillante, avec du beurre et du miel), un mets de riz (aruzza) et de bistandūd (pâté enduit de farine) [6]. Dans les marchés de Baghdad, on vendait aussi de grandes quantités de soupe de pois chiches, tandis que les gens aisés n'en consommaient que pendant deux à trois mois de l'année, quand il n'y avait pas de fruits [7].

Les aliments principaux des pauvres en Irak étaient donc le pain grossier ou le pain de riz, et des légumes, quelquefois des poissons ou des viandes peu estimées et des dattes. Les dattes, poires, pêches, figues, grenades et pastèques passaient elles aussi pour des produits que ne mangeaient que des pauvres [8].

1. *Kitāb al-Bukhalā*, p. 131.
2. *Op. cit.*, p. 130.
3. *Table-talk, Pt.*, I, p. 66.
4. *Kitāb al-Bukhalā*, p. 121.
5. E. W. LANE, *Arabian society in the middle ages* (London, 1883), p. 141.
6. *Kitāb al-Bukhalā*, p. 67 et v. sur le bistandūd v. VLOTEN, Notes, p. XII ; trad. Ch. Pellat (Paris, 1951), p. 314.
7. *Table-talk, Pt.*, I, p. 71.
8. *Kitāb al-Muwashshā*, p. 131.

La situation alimentaire des ouvriers en Irak fut ainsi pendant de longs siècles déplorable, celle de leurs égaux en Syrie fut, longtemps aussi, très mauvaise, mais dans une moindre mesure. A la basse époque, elle changea tout à fait. Les renseignements que nous connaissons à ce sujet pour l'époque des Croisades ne nous permettent pas de faire des calculs même approximatifs. Mais en ce qui concerne la basse époque, il y a des données suffisantes.

Calculons le budget d'une famille de 5 personnes, dont le père avait un salaire minimum, d'après un prix moyen de 0,012 dinar pour le raṭl damascène de pain au XIVe siècle et 0,015 ashrafī au XVe siècle, et le prix moyen de 0,125 dinar le raṭl de mouton au XIVe siècle et 0,09 ashrafī au XVe siècle [1], On arrive aux approximations suivantes :

	Salaires mensuel	*Rations de pain*	*Rations de viande*	*Autres dépenses*
XIVe siècle.	1,5 dinar	60 kg - 0,42 din.	12 kg - 0,8 din.	0,28 din. [2]
XVe siècle .	3 ashrafīs	90 kg - 0,72 ashr.	30 kg - 1,5 ashr.	0,78 ashr.

L'amélioration tout à fait énorme de la situation des ouvriers à salaire minimum, qui s'est produite après la Peste Noire, s'explique aussi par la diminution des prix des denrées principales en Syrie. C'était un phénomène particulier à ce pays dont l'économie déclinait par suite des dévastations résultant des invasions et des guerres intestines et à cause de la politique des sultans mamelouks qui détournaient le grand commerce indien vers l'Égypte.

Dans une telle famille ouvrière, la consommation des quantités calculées ci-dessus aurait fourni par jour [3], à chaque individu :

	Calories	*Protides*	*Glucides*	*Lipides*
XIVe siècle	1 154	45,6	196	20
XVe siècle.	1 930	82	294	45,2

1. V. notre étude « L'évolution des prix dans le Proche-Orient à la basse-époque », *JESHO*, IV, pp. 17, 26 et ss., et *Histoire des prix et des salaires*, ch. VII.

2. N. A. Ziadeh a fait un autre calcul pour le budget d'une telle famille, à ladite époque, dans son livre *Urban life in Syria under the early Mamlūks* (Beyrouth, 1953), p. 101. Ce savant suppose qu'une famille de 5 personnes devait dépenser pour sa nourriture 1 1/2 dinar par mois, dont 0,5 dinar pour 37 kg de pain et 0,3 dinar pour 5,55 kg de viande. La somme destinée à l'achat du pain est, à notre avis, surestimée, la quantité indiquée coûtant en effet la moitié et, d'autre part, Ziadeh alloue dans son calcul 0,35 dinar pour l'achat de sucre, un aliment qui n'était pas consommé par une famille à salaire minimum.

3. Nous utilisons les Tables de composition des aliments par L. Randoin, P. Le Gallic, Y. Dupuis, A. Bernardin (Paris, 1961).

Les itinéraires des voyageurs de la basse époque contiennent des renseignements qui permettent de se faire une idée de la façon dont les classes inférieures se nourrissaient.

On saura ainsi que les plus pauvres mangeaient du pain de qualité inférieure. Ludolph de Suchem, un prélat allemand qui voyageait en Orient dans le deuxième quart du XIVe siècle, parle en effet des « diverses espèces de pain qu'on vend à Damas »[1]. On déduira de ces livres de voyage que les pauvres mangeaient, au lieu de la viande de mouton, des poissons qui étaient bon marché[2]. On y lit aussi qu'on consommait de la viande de cheval et du chameau[3]. Parlant des Bédouins, un voyageur, qui écrivit dans la première moitié du XIVe siècle, dit qu'ils mangent rarement de la viande. Ils en mangent, fait-il observer, lorsqu'il leur arrive d'abattre un mouton, un chevreau ou un chameau[4]. Les savants eux-mêmes mangeaient quelquefois de la viande de chameau[5].

La documentation dont nous disposons pour l'étude de la situation économique des ouvriers dans l'Égypte médiévale est beaucoup plus riche. Elle nous donne la possibilité de retracer des cadres alimentaires pour les diverses époques et même pour les diverses couches à l'intérieur de la classe ouvrière.

Essayons d'abord d'établir ce que pouvait se procurer un ouvrier égyptien qui avait un salaire minimum.

	Salaire mensuel	*Rations de pain*	*Rations de viande*	*Autres dépenses*
XIe siècle..	1,2 din.	60 kg - 0,5 din.	8 kg - 0,368 dib.	0,33 din.
XIIIe siècle	2 din.	90 kg - 0,855 din.	15 kg - 0,66 din.	0,485 din.
XIVe siècle.	1,5 din.	90 kg - 0,63 din.	10 kg - 0,6 din.	0,27 din.
XVe siècle .	3,33 ashr.	90 kg - 0,99 ashr.	30 kg - 2,1 ashr.	0,24 ashr.

Si l'on calcule d'après ces données la valeur nutritive des deux aliments principaux, pour un individu et par jour, on obtient :

	Calories	*Protides*	*Glucides*	*Lipides*
XIe siècle	1 087	41	196	14,87
XIIIe siècle	1 682	65	294	26,2
XIVe siècle	1 598	59	294	19,75
XVe siècle........	1 930	82	294	45,2

1. *De itinere Terrae Sanctae*, éd. Deycks (Stuttgart, 1851), p. 98.
2. SIMONE SIGOLI, p. 148.
3. VARTHEMA, p. 19.
4. *Liber peregrinationis*, p. 90.
5. AL-GHUZŪLĪ, *Maṭāli al-budūr fī manāzil as-surūr* (Le Caire, 1299), II, p. 28.

Ces tableaux, aussi conjecturaux qu'ils soient, montrent que les ouvriers au plus bas salaire, jusqu'à l'époque suivant la Peste Noire, ne pouvaient se payer la quantité de viande capable de leur fournir protides et lipides nécessaires. Si le géographe al-Muḳaddasī constate qu'on mange peu de viande en Égypte [1], il pensait certainement aux menus des paysans et des ouvriers. Ceux-ci avaient probablement recours, autant qu'ils les pouvaient obtenir, à d'autres denrées qui étaient moins chères et contenaient ces matières nutritives.

C'étaient, en premier lieu, les poissons, si riches en protides. De nombreux passages des sources arabes et des livres de voyage, écrits en diverses langues européennes, font mention de la consommation des poissons. Ibn Ḥauḳal et al-Muḳaddasī vantent les poissons de mer qu'on vend à al-Faramā [2]. Yāḳūt, pour sa part, parle de soixante-dix-neuf espèces de poissons qu'on pêche près de Tinnīs [3]. Damiette était aussi connue pour ses poissons excellents. Jacques de Vérone raconte qu'on les salait et qu'on les exportait par chameaux et par bateaux dans l'Égypte entière [4]. Un voyageur allemand qui visitait l'Égypte à cette époque rapporte la même chose en mentionnant la ville de Damiette [5]. Les riches ne dédaignaient pas ces poissons salés. On consommait aussi beaucoup de poissons du Nil qui étaient très appréciés [6]. Il y en avait quelques-uns qu'on salait pour les exporter sur de longues distances [7]. On peut conclure de ces textes que les poissons servaient d'aliment principal aux classes inférieures de la population, au lieu de la viande qu'elles ne pouvaient se permettre d'acheter. Mais il y a plus précis : cet observateur excellent qu'était le médecin ʿAbdallaṭīf al-Baghdādi nous a laissé un exposé précieux sur la composition de la nourriture du menu peuple dans l'Égypte de Saladin : « Pour ce qui est du peuple, il vit le plus souvent de ṣir (petit poisson) [9], de pâtes de poisson, de tellines, de fromage, de naida et d'autres mets de ce genre... Il y en a qui mangent les mulots qui s'engendrent dans les déserts et les lieux bas, lors de la retraite des eaux du Nil ; ils les appellent la caille des lieux bas. Dans le Said, certaines gens mangent les serpents et les charognes d'ânes et d'autres animaux domestiques... A Damiette, on mange beaucoup de poissons, et on le fait cuire avec les mêmes ingrédients que l'on joint ailleurs à la viande, du riz, du sumac, des hachis et autres choses semblables [10]. » Ce témoignage est clair, et ne laisse aucun

1. P. 205.
2. IBN ḤAUḲAL, p. 144 ; AL-MUḲADDASĪ, p. 195.
3. *Muʿdjam al-buldān*, I, p. 886.
4. *Liber peregrinationis*, p. 86.
5. LUDOLPHUS DE SUCHEM, *De itinere Terrae Sanctae*, p. 62.
6. SYMON SEMEONIS, p. 36 ; GUGLIELMUS DE BOLDENSELE, p. 111.
7. *Voyage de Jean Thenaud*, p. 31.
8. Des mets exquis que l'auteur vient de décrire.
9. V. les notes de S. DE SACY, *Relation de ʿAbdallaṭīf*, p. 278 et ss., 321.
10. *Relation*, pp. 314-315.

doute sur la nourriture des catégories inférieures de la population d'Égypte à l'époque des Croisades. On déduira de l'exposé de cet expert en alimentation qu'une partie seulement de la population indigente pouvait remplacer la viande chère par des poissons. C'étaient les habitants des régions côtières de la Méditerranée. Les voyageurs en effet parlent des poissons qui servent d'aliment à la masse de la population égyptienne, surtout lorsqu'ils décrivent les villes de la côte [1]. Le médecin chrétien al-Mukhtār b. ʿAbdūn Ibn Buṭlān, qui voyagea en 1047 de Baghdad au Caire [2], raconte que les habitants de la ville de Tinnīs, sur la côte, se nourrissent de fromage, de poissons et de lait de vache [3]. Les poissons salés qu'on vendait ailleurs étaient apparemment chers et figuraient sur la table des riches. On lit en effet dans une chronique arabe qu'on trouva, en l'an 1339, chez le dignitaire an-Nashw, après sa chute, 200 vases (maṭar) pleins de poissons salés [4]. Étant donné qu'on ne pouvait pas toujours se procurer du poisson, on mangeait de la viande de cheval et d'âne. Le voyageur florentin Simone Sigoli parlant de sa visite à Alexandrie, en 1384, raconte qu'on y vend de la viande de cheval, d'âne et de chameau [5]. La naida que consommaient les pauvres, selon ʿAbdallaṭif, suppléait, cela s'entend, au sucre qui était pour eux hors de prix. Il est même douteux qu'ils aient pu se payer de bons fromages, car ceux-ci étaient trop chers [6].

D'après les renseignements que nous fournit ʿAbdallaṭīf et dont on ne peut sous-estimer la valeur, on sera tenté de souligner le caractère hypothétique de nos tableaux. On pourra penser que la quantité de viande que les pauvres, ouvriers, paysans et d'autres pouvaient se payer était encore plus modique. Nos tableaux sont probablement plus exacts en ce qui concerne la proportion du pain dans la nourriture des classes ouvrières. Il en représentait l'élément principal. C'est un fait qu'on ne peut mettre en doute. Rappelons, par exemple, que les services sociaux de la communauté juive de Fostat, dont les mémoires se sont conservées dans la gueniza, ne distribuaient aux indigents que du froment et du pain. Chaque personne recevait 4 miches (à un raṭl égyptien de 437,5 gr) par semaine [7]. Un voyageur européen qui a séjourné en Égypte à une époque postérieure et qui se distinguait par son talent d'observateur raconte que, lorsque les pauvres gens en

1. V. encore SIGOLI, p. 80.
2. V. BROCKELMANN, *GAL*, I², p. 636.
3. Cité par AL-MAḲRĪZĪ, *Khiṭaṭ*, I, p. 177. Le fromage importé de Sicile (v. GOITEIN, *Mediterranean community*, I, p. 46) était probablement destiné, comme d'autres denrées importées, aux classes aisées.
4. Sulūk, II, p. 482 ; sur maṭar, v. DOZY, *Suppl.*, II, p. 600.
5. *l. c.*
6. Pour la basse époque v. notre étude « Prix et salaires à l'époque mamlouke », *REI*, 1949, pp. 65-66.
7. V. S. D. GOITEIN, « The Social services of the Jewish community as reflected in the Cairo Geniza records », *Jew. Social Studies*, 26 (1964), p. 72 et ss.

Égypte mangent des légumes, ils l'amalgament à une grande quantité de pain et appellent un mets de ce genre ṭabīkh [1]. Or ṭabīkh signifiant en arabe « mets », c'était pour eux le mets par excellence.

La nourriture des classes inférieures de la société égyptienne était donc jusqu'à la fin du Moyen Age pauvre en calories, en protides et en lipides, car les viandes d' « ersatz », telle que la viande de cheval, en contenaient relativement peu. D'autre part, il semble qu'ils disposaient d'une quantité considérable de glucides, provenant des dattes et des figues qu'ils consommaient au lieu du sucre qui était pour eux trop cher, et surtout du pain. Ce déséquilibre était apparemment caractéristique de la valeur nutritive de leur nourriture.

La courbe des calories et des quantités de lipides qui se dégage de nos tableaux jette la lumière sur les véritables facteurs du développement des salaires et, par conséquent, de la situation alimentaire des classes inférieures de la société orientale au Moyen Age. L'augmentation des quantités de pain et de viande, à la suite de la hausse des salaires, s'était produite après ces saignées terribles que représentaient la grande disette et la peste au tournant du XIIe siècle et surtout la Peste Noire au milieu du XIVe siècle.

Passons alors à l'étude des possibilités alimentaires d'une autre classe salariée dans l'Égypte médiévale, à savoir les ouvriers spécialisés et les artisans. Leur situation était tout à fait différente. Il s'agit des maîtres maçons, menuisiers et leurs égaux, dont les salaires sont indiqués dans des documents de la gueniza datant du XIe et du XIIIe siècle, dans les titres de waḳf et dans d'autres sources de la basse époque. Les voici :

	Salaire mensuel	*Rations de pain*	*Rations de viande*	*Autres dépenses*
XIe siècle .	5 dinars	90 kg - 0,75 din.	30 kg - 1,38 din.	2,87 din.
XIIIe siècle	6 dinars	120 kg - 1,14 din.	30 kg - 1,32 din.	3,54 din.
XIVe siècle.	3 dinars	90 kg - 0,63 din.	30 kg - 1,8 din.	0,57 din.
XVe siècle..	6,66 ashrafis	120 kg - 1,32 ashr.	30 kg - 2,1 ashr.	3,24 ashr.

Ce tableau montre qu'en Égypte les ouvriers spécialisés pouvaient toujours, à partir de l'avènement des Fatimides, se payer les aliments qui fournissaient à leurs familles des quantités suffisantes de substances énergétiques.

Les menus de cette couche de la population, qui comprenait aussi

1. G. M. Vansleb, *Relazione dello stato presente dell'Egitto* (Paris, 1671), p. 235.

des petits commerçants tels que les boutiquiers, étaient sans doute assez variés. Un père de famille appartenant à cette catégorie pouvait varier son menu avec de la volaille. D'autre part, même un tel ouvrier spécialisé ne pouvait se payer de l'huile d'olive, si riche en calories et en lipides. Elle était en effet très chère, comme la viande de mouton et le sucre. Un document judéo-arabe qui date de l'époque fatimide contient des indications très significatives à ce sujet. Il s'agit d'un document de la comptabilité de la communauté juive de Fostat, où l'on trouve le total des sommes dépensées pour l'entretien d'un hôte estimé, probablement un savant étranger. A cet homme, qui était tombé malade, on fournissait tous les jours des poules et, d'autre part, certaines quantités d'huile de lin [1]. Pour éviter la surestimation des possibilités de cette classe, on doit aussi considérer que les épices entraient pour une grande part dans leur budget alimentaire. Citons un passage du célèbre, « Traité des famines » d'al-Maḳrīzī. L'historien arabe y parle d'un homme qui avait un traitement mensuel de 300 dirhams, ce qui correspondait, à la fin du XIVe siècle, à 12 dinars, et en consacrait 4/5 à la nourriture de sa famille et de ses domestiques. Il dit : « Quand il voulait acheter pour les besoins de sa famille, sur ces dix dirhams en argent [2], il consacrait, par exemple, deux dirhams à l'acquisition de trois raṭls de viande de mouton, deux autres pour les épices, et faisait face pour quatre dirhams aux frais de la nourriture de ses enfants, de sa famille et des domestiques qu'il était à même d'entretenir [3] ». On s'aperçoit que selon al-Maḳrīzī le coût des épices employées dans la cuisine d'un bourgeois équivalait à celui des viandes.

3

L'alimentation des classes aisées se caractérisait en première ligne par l'abondance des mets de viande et des mets sucrés.

Un lettré irakien, voulant opposer la nourriture des pauvres à celle des riches, réservait à ceux-ci les agneaux et les mets d'amandes [4]. Aux riches, on offrait dans les rues des grandes villes de la viande rôtie et bouillie. Les voyageurs européens racontent que les cuisiniers ambulants vendaient de tels mets [5]. Les livres de cuisine contiennent des centaines de recettes de mets de viande, du mouton et des poules. Le Kitāb al-Wuṣla ila 'l-ḥabīb, écrit au XIIIe siècle, contient soixante-

1. T.-S. Box J 1[26].
2. Son revenu par jour.
3. « Le Traité des famines de Maqrīzī, trad. française de G. Wiet », dans *JESHO*, V (1962), p. 83.
4. *Table-talk*, *Pt.*, I, p. 66.
5. FRESCOBALDI, p. 98 et s.

quatorze recettes de mets à base de poule [1]. Mais citons encore une fois al-Djāḥiẓ. Cet auteur irakien du IXe siècle fait observer que la nourriture des riches consistait surtout en poules engraissées, fruits frais importés des montagnes (en Haute-Mésopotamie) et fruits secs [2]. Les poules engraissées de la province de Kaskar, de même que les chevreaux, étaient très appréciées dans l'Irak entier [3]. C'était en effet la consommation des poules qui distinguait le menu des riches du menu des pauvres. Car les poules étaient partout très chères, même en Égypte où l'on pratiquait l'éclosion artificielle. Une poule de bonne qualité coûtait en Égypte, dans la première moitié du XIVe siècle, 2 à 3 dirhams. Un ouvrier à salaire minimum pouvait donc acheter, avec son salaire mensuel entier, 12 poules. Mais après le grand changement qui était survenu dans la situation économique des ouvriers après la Peste Noire et la crise du début du XVe siècle, un tel ouvrier pouvait acquérir, avec son salaire mensuel, plus de 20 poules [4]. Mentionnons que, selon un voyageur allemand qui visitait l'Égypte, à la fin du XVe siècle, les cuisiniers ambulants vendaient dans les rues des poules bouillies [5]. Pourtant les riches ne se contentaient pas de poules domestiques, ils avaient aussi le goût des oiseaux sauvages. C'était là un trait commun du menu des riches dans tous les pays de l'Orient médiéval, bien que les possibilités d'en obtenir n'aient pas été partout égales. Toutefois al-Djāḥiẓ mentionne la perdrix comme mets des riches [6] ; en Syrie on en avait beaucoup, de même que d'autres volailles [7], et aussi en Égypte [8].

En lisant les relations que donnent les auteurs arabes sur les repas des califes et les festins des autres princes et surtout des souverains d'Égypte à la basse époque, on peut se faire une idée du train de vie des catégories supérieures de la société orientale et du luxe de la table.

Zayyat nous apprend que le calife al-Mutawakkil, en visite au couvent de Ṣalība à Damas, mangeait du mouton que lui préparait son cuisinier privé [9]. Le mouton était donc la viande par excellence, même pour les souverains. Citons aussi la relation sur un des festins que donnait, tous les ans, al-Malik al-Muẓaffar Kökbüri, prince d'Irbil (1190-1232) lors de la fête du Maulid. Il préparait 100 paniers de mets aigres [10],

1. V. chez Rodinson, « Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine », *REI*, 1949, p. 132 et s.
2. *Kitāb al-Bukhalā*, p. 67.
3. Ibn Ḳutaiba, *'Uyūn al-akhbār*, III, p. 252.
4. V. notre étude « L'évolution des prix dans le Proche-Orient à la basse époque », *JESHO*, IV, p. 19.
5. *The Pilgrimage of Arnold v. Harff*, p. 109.
6. *Kitāb al-Bukhalā*, p. 59.
7. *Ein niederrheinischer Bericht über den Orient*, p. 79.
8. Ludolph de Suchem, *De itinere Terrae Sanctae*, p. 61.
9. Zayyat, dans *al-Machrique*, 35, p. 24 et s.
10. Farash ḳishlamish, cf. Dozy, *Suppl*, II, p. 252 s. v. faras et v. Radloff, *Wörterbuch der Türk-Dialekte*, II, col. 837.

5 000 moutons rôtis [1], 10 000 poules, 100 000 terrines (d'autres mets) et 30 000 plats de sucreries [2]. Quand l'émir Ḳausūn épousa une fille du sultan égyptien al-Malik an-Nāṣir Muḥammad, en l'an 1327, on abattit 5 000 moutons, 100 bœufs, 50 chevaux et, à en croire un chroniqueur arabe, une quantité tout à fait innombrable de poules et d'oies. Pour les mets sucrés, on eut besoin de 11 000 pains de sucre [3]. Puis, à l'occasion des noces d'Ānūk, fils du même sultan, en l'an 1332, on abattit plus de 20 000 moutons, bœufs, chevaux, oies et poules, et on employa 18 000 kintārs de sucre pour préparer des sucreries (ḥalwā) et des sirops [4]. Évoquons encore un passage extrait du rapport sur l'ambassade de Domenico Trevisan, qui fut envoyé par la Sérenissime en 1512, auprès du sultan du Caire. On y lit qu'on consommait chaque jour, à la cour du sultan, 500 volailles, sans parler des autres viandes [5]. Les chevaliers qui composaient les armées des États musulmans mangeaient eux aussi du mouton, méprisant la viande de bœuf. al-Maḳrīzī raconte que le sultan Baibars donna ordre, en l'an 1262, d'envoyer du mouton à un groupe de Tatars venus en Syrie pour rejoindre l'armée mameloukе [6].

Ce qui était considéré comme nourriture convenable pour la couche supérieure de la société, comme digne d'être offert à un personnage européen distingué, ressort de la liste des présents que reçut Domenico Trevisan des gouverneurs d'Alexandrie et de Rosette : moutons, poules et oies, du riz, des citrons, des oranges et des pains de sucre [7].

Un conte populaire, qui date de l'époque mamlouke et qu'a publié et étudié J. Finkel, rend mieux compte de l'alimentation des diverses classes que les fastidieuses évocations que l'on peut tirer des chroniques et autres sources. Il s'agit d'un texte intitulé Kitāb al-Ḥarb al-maʿshūḳ baina laḥm aḍ-ḍa'n wa-ḥawāḍir as-sūḳ (Livre de la guerre plaisante entre la viande du mouton et les rafraîchissements du marché). Le roi Mouton déclare la guerre au roi Miel qui règne sur les poissons, les légumes, les fruits et les laitages. Les deux camps représentent (Finkel l'a démontré) un antagonisme de classes. Ce sont les aliments des riches et des pauvres, qui luttent. Le mouton est la nourriture des riches, les légumes et fruits celle des pauvres. Le savant qui a publié ce texte l'a rapproché d'un autre conte populaire datant d'une époque postérieure. C'est le Hazz al-ḳuḥūf, écrit par ash-Shirbīnī au XVIIe siècle, dans lequel un personnage s'adresse aux paysans égyptiens en s'exclamant : « Pourquoi vous vois-je oublier le riz jaune assaisonné au miel

1. Ra's shawī.
2. Sibṭ Ibn al-Djauzī, p. 451.
3. Sulūk, II, p. 288 (ablūdja = à peu près un ḳinṭār de sucre).
4. *Op. cit.*, II, p. 346.
5. *Voyage de Jean Thenaud*, p. 211.
6. Sulūk, I, p. 474.
7. *Voyage de Jean Thenaud*, p. 178 et s.

et vous détourner du mouton au riz poivré, des gâteaux aux amandes, des oies grasses et des poules rôties [1]. » D'après le « Livre de la guerre plaisante » et d'après ash-Shirbīnī, le mouton est donc l'aliment le plus estimé.

Mais pourquoi l'auteur du « Livre de la guerre plaisante » a-t-il nommé le miel Roi des aliments des pauvres ? Finkel croit qu'il l'a choisi, au lieu du sucre, parce que celui-ci n'est pas mentionné dans le Coran, ou peut-être à cause d'un thème sassanide [2]. C'est chercher bien loin. N'est-il pas plus simple d'expliquer le choix du miel, au lieu du sucre, par la cherté de ce dernier article ? [3] Finkel déduit du conte que les paysans ne mangeaient que très peu de viande, mais croit que c'était une nécessité dans une région au climat chaud, et où l'on travaille en plein air [4]. Encore une fois nous préférons une explication d'ordre économique, à savoir le prix élevé de la viande.

Non seulement la viande était pratiquement réservée aux riches mais ils pouvaient se permettre aussi de boire de bons *vins*, hors de prix pour les pauvres. La consommation des boissons enivrantes, pourtant interdites par la loi religieuse de l'Islam, est un phénomène qu'on ne doit pas perdre de vue en traitant des conséquences de l'alimentation sur la santé publique et sur l'évolution démographique dans l'Orient médiéval.

L'expansion de l'Islam, on le sait, n'a pas du tout amené le déclin de la viticulture dans les pays orientaux. Tout au contraire, les espèces de vignes qu'on y cultivait se sont diversifiées et multipliées [5]. On les cultivait en Irak et en Haute-Mésopotamie [6] et surtout dans toutes les provinces de la Syrie et de la Palestine [7], mais aussi en Égypte. En ce qui concerne le pays du Nil il semble que la viticulture n'ait pas connu de recul à l'époque des califes [8]. Il va sans dire qu'on ne s'adonnait à cette culture que pour produire des raisins et des raisins secs. La composition de chansons bachiques — genre littéraire où s'essayèrent les poètes arabes, tel le fameux Abū Nuwās (m. entre 813 et 815) — suffit à le prouver.

Le menu peuple devait se contenter de boissons plus simples,

1. J. Finkel, « King Mutton, a curious Egyptian tale from the Mamlūk period », *Zeitschrift für Semitistik und verwandte Gebiete*, VIII (1932), pp. 122-148, IX (1933-34), pp. 1-18 ; cf. Rodinson, *Recherches*, p. 113 et ss. et v. Brockelmann, *GAL*², I, p. 358.
2. P. 137 et s.
3. V. notre étude *L'évolution*, etc., pp. 32-33.
4. P. 138.
5. V. Mez, p. 406.
6. Ibn Ḥauḳal, p. 230 ; al-Muḳaddasī, p. 145.
7. al-Muḳaddasī, pp. 162, 180, 181 ; Burcardus de Monte Sion dans Reyssbuch, f. 456 *a*, 464 *a* ; Ludolph de Suchem, p. 71 ; Sigoli, p. 148 ; Bertrandon de la Broquière, *Le Voyage d'Outremer*, éd. Ch. Schefer (Paris, 1892), p. 64 ; *Voyage de Jean Thenaud*, p. 93.
8. V. Müller-Wodarg, pp. 48, 52.

d'alcools d' « ersatz ». La plupart des paysans et des ouvriers buvaient du vin de dattes et de miel [1]. Les habitants de quelques villes côtières de l'Égypte buvaient du « keshkāb », une boisson fabriquée avec de l'orge, germée, séchée et moulue, que l'on fait fermenter avec de la menthe, de la rue, de la poivrette, des feuilles de citronnier er du poivre [2]. Il y avait des boissons enivrantes qui portaient préjudice à la santé. On leur a attribué, par exemple, une maladie qui était répandue parmi les femmes de la ville de Tinnīs : lors de leurs règles, elles étaient atteintes d'une espècc d'épilepsie. Cette maladie, appelée par les médecins arabes « la convulsion de Tinnīs » (al-fawāḳ at-tinnīsī), a été expliquée par la coutume de s'enivrer [3]. Il faut donc lire avec réserves les relations de certains voyageurs européens, qui relèvent la sobriété des musulmans [4], car il s'agit d'étrangers, incapables de comprendre les musulmans, et qui écrivent par ouï-dire ; d'autres passages des mêmes livres de voyages sont d'ailleurs en contradiction.

Les couches supérieures de la société orientale ne s'abstenaient pas de vin. On s'en aperçoit en feuilletant les œuvres des auteurs arabes qui décrivent la façon de vivre dans divers pays de l'Orient médiéval.

Le vizir du prince bouyide au milieu du xe siècle et d'autres dignitaires avaient l'habitude de boire[5], les notables du Vieux-Caire se soûlaient sans honte, à en croire al-Muḳaddasī [6]. Qui plus est, les califes eux-mêmes, représentants du Prophète qui avait défendu le vin, s'y adonnaient : d'après les renseignements puisés chez les écrivains arabes, presque aucun calife ne fait exception [7]. On ne s'étonnera donc pas d'apprendre que les savants, dans tous les pays musulmans, faisaient de même [8], et aussi les juges, gardiens de la loi religieuse [9]. Les princes étaient à peu près tous de grands buveurs. L'Ortokide Nadjm ad-dīn Ilghāzī, seigneur d'Alep et de Māridīn (1108-1122), buvait à tel point qu'il était ivre pendant plusieurs jours [10]. Le vaillant Zenkī fut assassiné, en 1146, alors qu'il s'était endormi après une beuverie [11]. Nāṣir ad-dīn Muḥammad b. Shīrkūh, seigneur de Ḥimṣ et oncle de Saladin, mourut, en 1185, du fait d'avoir trop bu le jour de la grande fête musulmane

1. Khiṭaṭ, I, p. 44.
2. Nāṣir-ī Khosrau, p. 110 ; cf. Dozy, *Suppl.*, II, p. 472.
3. *Op. cit.*, p. 114.
4. Ein niederrheinischer Bericht über den Orient, p. 39 ; Felix Fabri, *Evagatorium*, éd. Hassler (Stuttgart, 1843-49), III, p. 100.
5. *The Table-talk*, *Pt.*, I, pp. 42, 77, 161 ; ath-Thaʿālibī, *Yatīmat ad-dahr*, éd. Damas, II, p. 8 et ss.
6. P. 200.
7. al-Djāḥiẓ, *Kitāb at-Tādj*, éd. A. Zéki Pacha, p. 151 et ss. ; *The Table-talk*, *Pt.*, I, pp. 150, 154 et s., 157, 158, 159 et s., ; Mez, pp. 376-377.
8. Nāṣir-ī Khosrau, p. 3.
9. V. les sources citées par Mez, p. 377 ; pour l'époque des Croisades v. Ibn Kathīr, 13, p. 163.
10. Usāma, éd. Derenbourg, p. 88 ; Sibṭ Ibn al-Djauzī, p. 82.
11. Ibn al-Ḳalānisī, *History of Damascus*, éd. H. F. Amedroz, p. 284.

(ʿīd al-aḍḥā) [1]. Saladin lui-même buvait dans sa jeunesse, puis il s'abstint du vin [2]. Mais ses fils et ses frères étaient adonnés à la boisson [3]. Quand un seigneur ne buvait pas, on relevait ce trait comme signe de grande vertu [4]. Bref, l'ivrognerie était un vice général. Chacun conservait du vin chez soi [5]. Même quand la pénurie était à son comble à Damas, lors d'un siège en l'an 1246, on continuait à boire [6].

Plusieurs voyageurs européens parlent de l'ivrognerie dans les pays orientaux qu'ils visitaient. Symeon Semeonis relate que les musulmans ne boivent jamais en public, mais en privé, secrètement, et d'une façon dégoûtante [7]. Jacques de Vérone, qui parcourut les pays du Proche-Orient à la même époque, raconte qu'ils boivent en privé et en public [8]. Dans le journal de voyage d'un ambassadeur français, envoyé au sultan en 1512, on lit que les musulmans « boivent sans mesure quant en peuvent finir » [9].

On buvait principalement chez les juifs et les chrétiens, pour lesquels la vente du vin et l'entretien des cabarets était un bon négoce [10]. En Irak, la ville de Sūra, où les juifs constituaient une grande part des habitants, était connue pour son bon vin [11]. De même, la ville chrétienne d'al-Ḥīra attirait les buveurs, califes inclus [12]. Les couvents étaient très appréciés pour leurs bons vins et les musulmans, à partir des califes omayyades, aimaient beaucoup y passer le temps. C'était un phénomène commun à tous les pays d'Orient [13]. Mais il y avait aussi des musulmans qui entretenaient des cabarets [14].

Les autorités musulmanes prenaient souvent des mesures pour supprimer les cabarets et pour interdire la vente du vin par les chrétiens et par les juifs. La défense promulguée par le calife al-Ḥākim

1. Ibn Khallikān, *Wafayāt al-aʿyān* (Le Caire, 1299), II, p. 389 ; un cas semblable (un émir décédé en ivresse) : Abū Shāma, *Dhail*, p. 220.
2. Abū Shāma, *Kitāb ar-Raudatain*, I, pp. 160, 163 ; Ibn Khallikān, II, p. 381.
3. Sibṭ Ibn al-Djauzī, pp. 230, 307 ; Abū Shāma, *Kitāb ar-Raudatain*, II, p. 229.
4. Ibn al-Ḳalānisī, p. 198 ; Abū Shāma, *Dhail*, p. 229.
5. Usāma, p. 108.
6. Ibn Kathīr, 13, p. 167.
7. P. 32 : « Vinum quod est ibi carissimum, quia Saraceni perfecti numquam vinum bibunt, nec casu publice, sed private et in absconso etiam usque ad nauseam, cujus rei testes sumus. »
8. P. 104 : « et tamen Saraceni bibunt vinum publice et occulte, et in hoc male servunt legem suam. »
9. *Voyage de Jean Thenaud*, p. 47.
10. Ibn Kathīr 14, p. 301 ; cf. Felix Fabri, *Evagatorium*, III, p. 21.
11. Yāḳūt, *Muʿdjam al-buldān*, III, p. 184-185.
12. *Masālik al-abṣār* (Le Caire, 1924), I, pp. 321-322, 389 et ss.
13. ash-Shābushtī, *Kitāb ad-Diyārāt*, pp. 18, 19, 21, 27, 102, 107; v. aussi H. Zayyat dans ses articles sur divers couvents en Syrie et en Égypte, *al-Machrique*, 35, p. 23 ; 36, pp. 47, 50 et surtout un chapitre dans son ouvrage : « Les couvents chrétiens en terre d'Islam » (en arabe), *al-Machrique*, 36, p. 322 et ss. : Le vin chrétien, et v. pp. 328 et s., 330 et s. et v. encore son article « Kitāb ad-Diyārāt d'al-ʿUmarī », *al-Machrique*, 42, p. 296.
14. Cf. Sulūk, II, p. 492.

ne fut pas le premier de ces édits [1]. Avant lui le gouverneur d'Égypte 'Alī b. Sulaimān al-'Abbāsī (en 786-7) [2] et le calife abbaside al-Ḳāhir (932-4) avaient pris des mesures identiques [3], tout comme les souverains de la basse époque à plusieurs reprises. Sous le règne des Fatimides, on se contentait de fermer les cabarets à la veille du mois sacré Radjab [4]. Mais le pieux Nūr ad-dīn (1146-1173) et les Ayyoubides qui affichaient un grand zèle pour l'orthodoxie musulmane multipliaient les défenses et donnaient ordre à leurs chefs de police d'empêcher à tout prix la vente de boissons enivrantes et de répandre à terre le vin qu'on trouvait chez les chrétiens et les juifs. On pourrait évoquer, à ce sujet, de nombreux passages des chroniques de cette époque. Pourtant après quelque temps on revenait sur ces prohibitions, afin de percevoir des impôts sur la vente des boissons enivrantes. C'est ce que fit al-Malik al-Mu'aẓẓam, fils d'al-Malik al-'Ādil, en alléguant la nécessité de se procurer de l'argent pour la guerre sainte [5]. La révocation des mesures prises par Nūrad-dīn fut spectaculaire. A en croire les chroniqueurs arabes, le héraut qui proclama l'abolition à Mossoul avait une coupe à la main [6]. Les sultans mamlouks promulguèrent à plusieurs reprises les interdictions de boire du vin et prirent des mesures pour empêcher leurs sujets de les enfreindre [7].

Les militaires surtout étaient grands buveurs. Les chroniqueurs arabes parlent de beuveries dans les camps de l'armée des Fatimides [8], de l'armée des princes zenguides de Mossoul [9] et des armées des princes ayyoubides en Syrie [10] et ailleurs [11].

Les itinéraires des voyageurs européens contiennent des relations curieuses sur les orgies des Mamlouks, ces soldats étrangers qui composaient la classe dominante en Égypte et en Syrie à la basse époque : pouvant se payer les vins coûteux, ils faisaient le nécessaire pour s'en procurer.

Le dominicain allemand Felix Fabri mentionne que les Mamlouks

1. Nāṣir-ī Khosrau, p. 130.
2. al-Kindī, *Kitāb al-Wulāt*, éd. Guest, p. 131 ; Khiṭaṭ, I, p. 308.
3. Ibn Taghrībirdī, *an-Nudjūm az-zāhira*, éd. Juynboll, II, p. 254.
4. *Khiṭaṭ*, I, p. 491.
5. Sibṭ Ibn al-Djauzī, p. 392.
6. *Op. cit.*, p. 205 ; Abū Shāma, *Kitāb ar-Raudatain*, II, p. 232 ; Ibn Kathīr, 12, p. 285.
7. Abū Shāma, *Dhail*, p. 150 ; Ibn Kathīr, 13, p. 115 ; 14, p. 317 ; Sulūk, I, pp. 578, 595, II, pp. 52, 211, 250 ; adh-Dhahabī, *Duwal al-islām* (Haidarabad, 1337), II, p. 132 ; 'Abdallāh b. As'ad al-Yāfi'ī, *Mir'at az-zamān wa-'ibrat al-yaḳẓān* (Haidarabad, 1337-39), IV, p. 167. V. aussi les sources citées dans notre *Histoire des Juifs en Égypte et en Syrie sous la domination des Mamlouks* (en hébreu), II, pp. 67, 71.
8. Ibn al-Ḳalānisī, p. 54.
9. Sibṭ Ibn al-Djauzī, p. 211.
10. Kamāl ad-dīn, *Histoire d'Alep*, trad. Blochet, *ROL*, IV, p. 217 ; Ibn Kathīr, 13, p. 164.
11. Abū Shāma, *Kitāb ar-Raudatain*, II, p. 38.

venaient chez les pèlerins avec lesquels il voyageait pour boire du vin [1]. L'itinéraire du voyageur allemand Arnold von Harff, qui vint en Égypte à la fin du xve siècle, contient un récit sur sa rencontre avec deux Mamlouks d'origine allemande qui l'invitaient dans leurs maisons pour y boire du vin en secret. Ils allaient aussi avec lui chez les juifs et les chrétiens indigènes, dans le même but [2]. Dans un autre passage de son livre de voyage, Arnold von Harff dit que les musulmans ne boivent pas de vin, bien que beaucoup le fassent en secret, avec les Mamlouks et les juifs. « Étant donné qu'on ne peut entretenir des cabarets ouvertement, sous peine de mort, les Mamlouks en importent de grandes quantités en secret de la Candie et cela en petits barils, couverts de vêtements de lin. » [3] Enfin, dans le livre de voyage de Jean Thenaud, que nous avons déjà évoqué plusieurs fois, on lit que le gouverneur de Jérusalem aimait les moines « parce que quand il veut boire de vin ils lui en donnent » [4].

Un passage dans une chronique arabe montre que même les femmes des Mamlouks étaient adonnées à la boisson [5].

4

Pour mieux évaluer les possibilités alimentaires des diverses classes de la population orientale au Moyen Age, il serait très utile de tenter une comparaison avec la situation des classes semblables en Occident. Il ne peut s'agir que de sondages, s'appuyant sur des renseignements dispersés et dont les résultats seront donnés comme de simples conjectures.

Il y a un trait caractéristique de l'alimentation au Moyen Age : c'est la disparition du porc de la table de la grande majorité des Orientaux. Sous ce rapport l'expansion de l'Islam a changé des coutumes millénaires. Car les recherches archéologiques ont montré que le porc jouait un rôle important dans l'alimentation des peuples de la Méditerranée orientale depuis l'époque préhistorique : ainsi dans les îles de l'Égée, mais à un moindre degré que le mouton [6]. Dans l'ancienne Babylonie on ne mangeait que très peu de porc [7] ; et il semble qu'en Égypte aussi on l'ait abhorré à certaines époques [8]. Mais les Grecs et les Romains appré-

1. *Evagatorium*, III, p. 35.
2. Trad. Letts, p. 102.
3. *Op. cit.*, p. 118 et s.
4. P. 86.
5. AL-DJAZARĪ, trad. Sauvaget, p. 48.
6. K. F. VICKERY, *Food in early Greece* (Urbana, 1936) (Illinois Studies in the Social Sciences XX, 3), pp. 61, 65.
7. B. MEISSNER, *Babylonien u. Assyrien*, I, p. 416.
8. A. RUFFER, *Food in Egypt*, pp. 21-22.

ciaient surtout le porc [1] et imposaient leur goût aux peuples qui subissaient leur influence. Comme l'islamisation progressa lentement, en Égypte par exemple, ne réduisant les chrétiens à leur pourcentage actuel qu'au XIVe siècle, le recul se poursuivit pendant de longs siècles. Par contre, les changements qui se produisirent en Occident à la basse époque dans l'alimentation des classes inférieures furent plus rapides : résultant non seulement d'un bouleversement des conditions économiques mais aussi de nouvelles structures de l'agriculture, ils ont été beaucoup plus spectaculaires. Jusqu'à la fin du Moyen Age c'était l'orge qui prédominait parmi les céréales dans les régions autour de la Méditerranée occidentale et aussi dans l'empire byzantin, les masses ouvrières mangeant du pain d'orge [2]. Puis, après la Peste Noire, le froment s'y substitue. Un historien économiste qui a entrepris une étude approfondie des conditions agraires en Languedoc a constaté qu'à la fin du XVe siècle toutes les dîmes sont payées en pur froment. A la fin du XIVe siècle, elles étaient payées 1/3 en froment, 1/3 en orge et 1/3 en mixture des deux [3].

Mais prétendre qu'une certaine espèce de pain servait de denrée principale dans les pays d'Occident pendant de longues époques serait simplifier abusivement. Car l'alimentation s'y caractérisait par une grande variété des pains. On parle du pain « faiti » ou « de brode », qui étaient les plus communs et toujours faits d'un mélange de céréales ; du pain bourgeois, coquille et bisblanc qui étaient des pains de ménage, du pain de primor, à la fleur de farine, du pain de servant, du pain de chapitre (des chanoines), etc. [4] La grande majorité de la population consommait donc du pain de méteil, les riches seulement mangeant aussi du pain blanc. Les médecins, influencés par les livres traduits de l'arabe, recommandaient toujours en effet le pain blanc [5] ; mais la plupart des gens ne pouvaient acheter cette espèce de pain. Un journal d'une famille aisée à Venise, datant de la première moitié du XIVe siècle, nous apprend qu'on n'achetait du pain blanc qu'en cas de maladie [6]. Pour les habitants des régions rurales de l'Italie, le pain de froment était, à cette époque, un aliment tout à fait exceptionnel [7]. En France, il y

1. ORTH, « Kochkunst », dans PAULY-WISSOWA, *Neue Bearbeitung*, XI, col. 945-6, 949-50, 958, 962 et ss., 971, cf. 975 et v. J. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome* (Paris, 1961), pp. 136, 139, 142.

2. L. BRÉHIER, *Le monde byzantin*, III : La civilisation byzantine (Paris, 1950), p. 58 et v. Ph. KOUKOULÈS, βνζαντίνων βιός καὶ πολιτισμος, V (Athènes, 1952), p. 12 et ss.

3. E. LE ROY LADURIE, *Les paysans du Languedoc* (Paris, 1966), p. 181.

4. A. GOTTSCHALK, *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la préhistoire jusqu'à nos jours* (Paris, 1948), p. 289 et s.

5. V. Symphorien CHAMPIER, *Rosa Gallica* (Paris, 1518), f. 34 et ss.

6. G. LUZZATTO, « Il costo della vita a Venezia nel Trecento », *Ateneo Veneto*, 125 (1934), p. 217.

7. E. FIUME, « Economia e vita privata dei Fiorentini nelle rilevazioni statistiche di Giovanni Villani », *Archivio Storico Italiano*, 111 (1953), p. 212.

avait une grande variété de pains. On lit par exemple dans le « Journal d'un bourgeois de Paris » que, lors d'une crise de vie chère, en 1419, les autorités mandèrent que chaque boulanger « fît bon pain blanc, pain bourgeois et pain festiz à toute sa fleur » [1]. Les seigneurs du Midi, à la fin du xve et au début du xvie siècle, mangeaient aussi du pain « de maison », et quand on donnait un festin on achetait une petite quantité de « pain de pâtisserie » [2]. En Angleterre, où on ne mangeait pas de pain d'orge comme en France, le pain cuit de « mystelon », mélange de froment et de seigle, était le plus commun. Même la haute noblesse en consommait [3]. En étudiant les dépenses journalières d'une maison noble, on s'aperçoit que le pain jouait encore un rôle dominant dans la nourriture entière. C'est ce qu'on constate aussi en feuilletant le « Northumberland Household Book », qui fixait la façon de vivre dans les châteaux d'un très grand seigneur en Angleterre, au début du xvie siècle [4]. En ce qui concerne le rôle du pain dans la nourriture des classes bourgeoises, en Europe médiévale, il faut citer un calcul qu'a fait A. Fanfani, d'après les livres de comptes des Peruzzi, grands bourgeois de Florence. Il a établi que pendant une année, 1314-5, les Peruzzi dépensaient 580 livres pour 82 moggia de grains et pour 34 centinaia de viande 1. 65 s. 12 [5].

Pour établir le rôle des deux denrées principales dans l'alimentation des divers pays d'Occident, et savoir les chiffres de consommation, il faut recourir à diverses sources.

Ainsi un document de 1248, à Marseille : il s'agit d'un contrat d'apprentissage, conclu entre Jean St-Maximin et Jean Cordier, changeur. Le premier met son fils Guillaumet Deodat en apprentissage chez le changeur pour deux ans, avec obligation pour le père d'habiller son fils et de fournir pour sa nourriture 14 émines de bon froment et 50 sous de monnaie mêlée [6]. Puisque la quantité de froment indiquée se rapporte à deux années, on obtient une ration journalière d'à peu près 1 kg de pain [7]. D'après d'autres documents marseillais un patron de bateau de commerce devait donner à un matelot, au xive siècle, 36 onces de pain par jour [8]. Cela équivalait à 760 gr. D'autre part, on a établi

1. *Journal d'un bourgeois de Paris, 1405-1449*, publié par A. Tuetay (Paris, 1881), p. 122.
2. Georges de Manteyer, *Le livre-journal tenu par Fazy de Rame en langage embrunais* (Gap, 1932), I, p. 47.
3. V. *Manners and Household expenses of England in the thirteenth and fifteenth centuriers*, publ. Beriah Botfield (London, 1841), p. xxvi.
4. G. G. Coulton, *Medieval panorama*, I (London, 1961), p. 356.
5. « Note sull'economia domestica dei Peruzzi e dei loro compagni », *Rivista Internazionale di Scienze Sociali*, serie III, a. 43 (1935), p. 95 (puis dans Carlo M. Cipolla, *Storia dell'economia italiana*, I, p. 368).
6. L. Blancard, *Documents inédits sur le commerce de Marseille au Moyen Age* (Marseille, 1884-85), II, p. 155.
7. Calculant l'émine à 38,5 l et supposant que le froment rendait alors à peu près la même quantité de pain.
8. *Histoire du commerce de Marseille*, tome I, par R. Pernoud, p. 261.

qu'une famille bourgeoise en Béarn, dans la neuvième décennie du XVIe siècle, consommait 1 kg de pain par tête et par jour [1]. Une plus petite quantité de pain a été calculée selon les indications d'un chroniqueur contemporain pour la consommation journalière des Florentins au milieu du XIVe siècle, à savoir environ 2 livres ou environ 680 gr [2]. Dans une famille bourgeoise de Venise on mangeait à la même époque environ 1 kg de pain par jour. D'autre part, deux pains à 10 onces chacun étaient prévus comme ration journalière pour les détenus à la prison de la ville de Pérouse, dans les années 1312-14. Cette ration était donc de 563 gr [3]. Quelques renseignements qui se réfèrent aux rations de pain destinées aux militaires en divers pays européens sont eux aussi en accord avec les textes que nous avons cités. Quand Marino Sanuto Torsello écrivait ses projets pour une nouvelle Croisade, dans la première décennie du XIVe siècle, il proposait qu'on donnât à chaque homme de 1 à 1 1/2 livre de biscuits par jour [4]. Puisque cet auteur vénitien calcule en livres « grosses » de sa ville, c'étaient 715 gr. Les rations de la marine anglaise, en l'an 1565, étaient plus réduites. La quantité journalière de pain n'était que de 454 gr [5]. On déduira de toutes ces données que les bourgeois dans les pays occidentaux consommaient environ 1 kg de pain par jour, les militaires et les marins 700-750 gr et les personnes appartenant aux couches inférieures de la population citadine moins encore [6]. Quoi qu'il en soit, le pain, face à la viande, jouait dans l'alimentation un rôle beaucoup plus grand qu'à notre époque.

Si les conditions, sous ce rapport, étaient égales en Orient et en Occident, la qualité du pain qu'on consommait dans beaucoup de pays européens, on l'a vu, était inférieure. Dans plusieurs pays occidentaux même les habitants des villes dont la paye surpassait le salaire minimum mangèrent longtemps du pain d'orge. C'est seulement entre 1750 et 1850 que se situe la victoire du pain blanc en Europe centrale. F. Braudel l'a démontré. Jusqu'à cette époque, il était une rareté [7]. Or le pain

1. LE ROY LADURIE, p. 269. Le 1,15 kg calculé pour la ration journalière de l'ouvrier narbonnais (560 l de froment par an, p. 267) représentent une quantité maximum, c'est-à-dire destiné à une famille si l'ouvrier s'est marié.
2. E. FIUME, « Economia e vita privata », p. 208.
3. G. LUZZATTO, « Il costo della vita », p. 217 ; G. MIRA, « Il fabbisogno di cereali in Perugia nei secoli XIII-XIV », *Studi in onore di A. Sapori*, I, p. 509.
4. *Liber secretorum fidelium crucis*, dans BONGARS, *Gesta Dei per Francos* (Hannover, 1611), Pt., II, p. 64. Ce texte a été étudié par F. C. LANE, « Salaires et régimes alimentaires des marins au début du XIVe siècle », *Annales E.S.C.*, 1963, p. 133 et ss.
5. C. S.L. DAVIES, « Les rations alimentaires de l'armée et de la marine anglaises au XVIe siècle, » *Annales E.S.C.*, 1963, p. 139 et ss. (d'après M. OPPENHEIM, *Administration of the Royal Navy, 1509-1660*, p. 140).
6. Qu'on nous permette de relever que déjà dans l'ancienne Égypte on donnait aux militaires et aux messagers du roi à peu près 4 livres de pain par jour, v. BREASTED, *Ancient Records*, II, n° 207, III, n° 208.
7. *Civilisation matérielle et capitalisme*, I, pp. 105-106.

d'orge, tout en fournissant autant de calories que le pain du froment, est pâteux et indigeste.

Quant à la consommation de viande dans les pays chrétiens, on constate que les classes inférieures n'en mangeaient que peu. Ni à Byzance [1], ni en Europe occidentale, les pauvres ne pouvaient se payer les rations de viande qui leur auraient fourni les quantités de protides et de lipides nécessaires à la santé. Selon les données du chroniqueur Villani, on a calculé la quantité de viande (de toutes catégories, en dehors des volailles) qu'on consommait à Florence, dans la première moitié du XIVe siècle : 37,8 kg par an, soit 103 gr par jour [2]. Dans une autre ville marchande, Sienne, la consommation de cette denrée était à peu près la même : 40 kg [3]. Mais dans une petite ville comme Volterra elle n'était, en 1344-35, que de 11 kg par tête (et par an) [4]. Le Vénitien Marino Sanuto envisageait de donner aux futurs Croisés 19/30 onces de porc salé par jour, c'est-à-dire 52 gr seulement. En Languedoc, les ouvriers agricoles pouvaient acheter, à la fin du XVe siècle, avec leur « companage », 39,5 kg de mouton [5], ce qui donne 108 gr par jour. Cette quantité étant calculée pour un ouvrier, il devait la partager, le cas échéant, avec sa femme et ses enfants. Or il ne faut pas oublier que la situation des ouvriers était alors meilleure, et de beaucoup, qu'à l'époque précédant la Peste Noire. Cent ans plus tard un ouvrier en Languedoc n'avait que 18,2 kg de viande. Pourtant il est vrai que les soldats français en avaient, à la même époque, 77 kg, c'est-à-dire 219 gr par jour [6] et que les marins de la flotte anglaise avaient même 518 gr par jour [7]. D'autre part, des marins espagnols avaient, en 1599, 3 884 calories par jour, provenant d'aliments composés de 84,46 % de biscuits et de 6,99 % de fèves et de pois chiches. La composition chimique de ce régime était de 12,58 % de protides, 21,76 % de lipides et 65,66 % de glucides [8]. Bien que la proportion des glucides et des protides ait été semblable à celle des ouvriers égyptiens (à salaire minimum) avant la Peste Noire, le nombre des calories était deux ou trois fois plus grand, la quantité des lipides elle aussi beaucoup plus élevée. Les rations de pain étaient toutefois très modiques. La nourriture des classes pauvres, surtout

1. G. WALTER, *La vie quotidienne à Byzance au siècle des Comnènes (1081-1180)*, (Paris, 1966), p. 181. On fait la même constatation en étudiant les indications sur le régime alimentaire dans l'Ancien Orient, v. MEISSNER, pp. 413, 416 et A. BERTHOLET, *Histoire de la civilisation d'Israël* (Paris, 1929), pp. 202-203.

2. E. FIUME, *op. cit.*, p. 221.

3. C. FALLETTI-FOSSATI, *Costumi senesi nella seconda metà del secolo XIV* (*Siena*, 1881), pp. 14, 23, 24.

4. E. FIUME, *op. cit.*, p. 223.

5. LE ROY LADURIE, *op. cit.*, p. 265.

6. *Op. cit.*, p. 267.

7. C. S. L. DAVIES, *l. c.*

8. V. F. SPOONER, « Régimes alimentaires d'autrefois », *Annales E.S.C.*, 1962, pp. 93-94.

des paysans, en Angleterre ne comprenait non plus que des quantités assez petites de viande. Les seigneurs anglais donnaient à leurs serfs, qui travaillaient à la corvée, du pain d'orge, de froment, d'avoine, des harengs et de la bière. Les paysans ne mangeaient de viande que lorsque le seigneur donnait un festin ou à d'autres occasions tout à fait exceptionnelles [1]. Cela changea toutefois au cours de l'époque qui suivit la Peste Noire. On constate aussi que les domestiques des seigneurs bénéficiaient d'une nourriture meilleure, surtout en ce qui concerne la viande. Les quantités de viande que consommaient les ouvriers et les artisans dans les villes d'Angleterre étaient nettement supérieures à celles des paysans, et très variées : ils mangeaient du mouton, du veau, du porc, des poules de diverses espèces, etc. [2].

Les rations de viande que consommaient les bourgeois dans les villes d'Italie comportaient aussi bœuf, poules et autres espèces carnées [3]. A en juger sur les indications fournies par le chroniqueur Villani, on mangeait à Florence beaucoup plus de porc que de mouton. Et les quantités de bœuf (et de veau) qu'on y consommait étaient plus importantes que celles de mouton et de chevreau [4]. Bref, le bœuf n'était pas du tout méprisé comme il l'était dans l'Orient arabe. On fera la même déduction en étudiant le « Ménagier de Paris ». On y trouve de nombreuses recettes de bœuf (et bœuf salé), de veau, ainsi que de mouton et de venaison [5]. Le « Journal d'un bourgeois de Paris » montre que les habitants de la capitale française mangeaient diverses espèces de viande : bœuf, veau, mouton et porc [6]. Dans le « Ménagier », on trouve également de précieuses estimations des animaux abattus chaque semaine à Paris. L'auteur dit qu'on y vend chaque semaine en tout 3 080 moutons, 514 bœufs, 306 veaux et 600 porcs [7]. Des indications trouvées dans des œuvres qui datent du XVe siècle corroborent ces indications sur les proportions entre les diverses espèces de viande qu'on consommait à Paris [8]. Même les sortes de viande qu'on consommait à la table d'une maison princière comme celle d'Eleanor, comtesse de Leicester (en 1265) étaient très variées. Elles comprenaient du bœuf, du mouton, du veau, du porc, de la venaison et des poules [9].

Deux traits caractérisent donc la nourriture des Occidentaux au

1. J. C. DRUMMOND, A. WILBRAHAM, *The Englishman's food, a history of five centuries of English diet* (London, 1939), p. 51.
2. *Op. cit.*, pp. 56, 59 et ss.
3. G. LUZZATTO, « Il costo della vita », pp. 218, 223.
4. E. FIUME, *op. cit.*, p. 221.
5. *Le Ménagier de Paris* (Paris, 1846), II, pp. 130 et ss., 133, 177, 185 et s.
6. Pp. 83, 86, 120, 124, 131, 135, 138, 149.
7. II, p. 84, cf. p. 80.
8. A. GOTTSCHALK, *Histoire de l'alimentation*, p. 299.
9. *Manners and Household expenses of England in the thirteenth and fifteenth centuries*, publ. B. Botfield, p. XLVI.

Moyen Age : pauvreté en protides en ce qui concerne les aliments des classes inférieures ; et une plus grande variété des denrées principales pour les classes aisées.

Qu'on nous permette encore quelques observations sur les autres denrées. Elles compléteront le tableau des données sur la consommation du pain et de la viande.

Le sucre demeura longtemps très cher en Europe méridionale. Son prix était très élevé en Italie et en Provence, soit qu'il y fût importé de la Sicile, soit qu'il provînt d'Espagne [1]. Seuls les riches pouvaient se payer cette denrée. En effet, on l'employait surtout dans la pharmacie. L'huile d'olive était, dans beaucoup de ménages, remplacée par d'autres sortes, l'huile de noix, par exemple, et l'huile de chenevis [2].

L'alimentation des classes inférieures présentait donc certaines lacunes. Mais puisque la viande était, dans la plupart des pays européens jusqu'à l'époque suivant la Peste Noire, meilleur marché qu'en Orient, il y aurait peut-être lieu de modifier les résultats de notre sondage, qui ne prétend pas aboutir à une véritable comparaison. Il est en effet très probable que le pain entrait dans le budget des couches ouvrières (citadines) en Orient pour une plus forte proportion que nous ne l'avons supposé. La consommation de grandes quantités de pain qu'indiquent plusieurs renseignements pour les pays de l'Europe méridionale et occidentale corrobore cette conjecture [3]. Les ouvriers et paysans en Occident mangeaient peut-être, avant ce grand changement qu'amena la Peste Noire, plus de viande que leurs égaux en Orient. Quoi qu'il en soit, le régime alimentaire des couches inférieures dans le monde oriental était, jusqu'à l'époque suivant la Peste Noire, très précaire. Ce qu'une catégorie de travailleurs qui était bien nourrie recevait à la même époque en Italie a été démontré, d'après les calculs de Marino Sanuto Torsello, par F. C. Lane : il a établi que les marins participant à la Croisade projetée par Marino Sanuto devaient avoir 3,915 calories par jour et 114,4 gr de protéines [4]. D'autre part, Marino Sanuto lui-même dit qu'il faisait ses calculs d'après les rations qu'on distribuait à cette époque sur les bateaux de Venise. On nous permettra de reproduire ici un

1. E. Rossi-F. M. Arcari, « I prezzi a Genova dal xii al xv secolo », dans la *Vita economica italiana*, série III, anno 8 (1933), p. 76 ; *Histoire du commerce de Marseille*, t. II, par E. Baratier, pp. 439, 541 et cf. nos études : « Le coût de la vie dans l'Égypte médiévale », *JESHO*, III, pp. 59-60 ; « L'évolution des prix dans le Proche-Orient à la basse époque », *JESHO*, IV, p. 32.

2. *Journal d'un bourgeois de Paris*, pp. 122, 342.

3. A la veille de l'époque moderne, les ouvriers dans l'Europe centrale dépensaient à peu près la moitié de leur revenu pour l'achat de pain, v. Braudel, *Civilisation matérielle et capitalisme*, I, p. 99 (rations de pain des Parisiens et graphique C).

4. « Salaires et régimes alimentaires », etc., *Annales E.S.C.*, 1963, p. 137.

petit tableau des consommations journalières de quelques pays en 1954-57 [1].

	Italie	*France*	*États-Unis*	*Inde*
Calories par jour........	2 550	2 890	3 150	1 880
Protides par jour	79,9	95,3	94	50
Lipides par jour........	66	103	142	25

On déduira de ces données que jusqu'à la fin du Moyen Age les quantités de protides et de lipides que fournissaient à un ouvrier oriental, à salaire minimum, ses rations de pain et de viande n'égalaient que celles qu'obtiennent les Indiens, habitants d'un pays évidemment sous-alimenté. Quoiqu'on doive y ajouter une certaine quantité fournie par d'autres aliments (fève, etc.), ceci est hors de doute : une grande part des populations orientales appartenant aux classes inférieures était sous-alimentée. Toutefois la quantité des calories comprises dans la nourriture des ouvriers et des paysans européens ne dépassa pas non plus, jusqu'au XIX[e] siècle, le nombre de 2 000 [2].

Le trait saillant de la nourriture de ces classes, comme des classes semblables en Occident, était en tout cas le déséquilibre entre les protides et les glucides. Cela devait porter préjudice à la santé publique et avoir pour conséquence une plus grande vulnérabilité aux maladies, surtout aux épidémies. Il semble que la situation des classes inférieures de la société orientale était différente de celle des couches seumblables en Occident sous deux aspects : les unes et les autres étaient mal nourries. Mais en ce qui concerne les conséquences démographiques, on doit aussi tenir compte des facteurs psychologiques. Or les classes inférieures en Occident luttaient contre leurs adversaires, revendiquaient leurs droits. Où il y a lutte, il y a espoir. En Orient, la supériorité des militaires féodaux était écrasante, la bourgeoisie faible et sans cadres, l'oppression des couches inférieures complète. Deuxièmement, la différence entre les climats. La carence de protéines et la vulnérabilité physiologique des pauvres était beaucoup plus dangereuse dans les pays chauds d'Orient, les épidémies y étant plus contagieuses.

Ce ne sont pas seulement des réflexions émanant d'une étude des diverses sources médiévales. Il y avait dans les pays du Proche-Orient à cette époque des savants clairvoyants, bons observateurs, qui ont résumé dans leurs œuvres des constatations faites pendant de longues années. Les impressions des voyageurs européens complètent leurs indications.

1. D'après les F.A.O., *Disponibilités alimentaires, Séries chronologiques*, 1960.
2. BRAUDEL, *op. cit.*, p. 97.

'Abdallaṭīf al-Baghdādī dit que les enfants des Égyptiens sont maigres, difformes et rabougris [1]. Il parle aussi des maladies putrides et flegmatiques qui sévissent parmi les habitants du pays du Nil [2]. Lionardo Frescobaldi fait l'observation que les Égyptiens sont très lâches [3]. Qu'on nous permette d'ajouter des constations qu'ont faites des voyageurs à des époques postérieures. Volney dit qu'on doit attribuer à la mauvaise nourriture l'air misérable et rachitique des enfants du Caire. « Ces petites créatures n'offrent nulle part un extérieur si affligeant. Il en périt une quantité incroyable et cette ville possède plus qu'aucune autre capitale la funeste propriété d'engloutir la population » [4]. Un médecin qui visita l'Égypte avec l'armée d'Orient remarqua que « la classe la plus maladive est celle des enfants, depuis le moment de leur naissance jusqu'à l'âge de 7-8 ans ; ce ne sont que des êtres faibles, mal constitués, et presque toujours souffrants ; ils ont le ventre tuméfié, la figure maigre et rapetissée, la couleur de la peau sur toute l'étendue du corps est jaunâtre, les membres prennent peu d'accroissement ; on dirait, en un mot, qu'ils sont tous voués à une mort prématurée ; un grand nombre succombe dans cet espace de temps » [5]. Un autre médecin français qui vint à la même époque en Égypte croit que la petite vérole et le carreau enlèvent jusqu'à la moité des enfants avant qu'ils n'aient atteint leur quatrième année [6]. La Table nécrologique du Caire dressée par les Français indique en effet que la mortalité des enfants montait en une année, au tournant du XVIIIe siècle, à 11,824 sur un total annuel de 21,012 [7].

Puisque l'alimentation des classes inférieures n'a pas changé, dans les pays orientaux, pendant de longs siècles, il ne serait pas sans valeur de recourir à une étude qu'a faite un savant égyptien sur la nourriture des paysans et des ouvriers en Égypte à l'époque présente. Or il constate que le pain, les fèves bouillies [8], le mesh, espèce de fromage très salé, et le ṭūrshī, mets de légumes divers et aussi salé, en représentent la part essentielle. Ils mangent très peu de viande, pour la plupart des abats, pieds et issus. De même, ils consomment de vieux fromages, et des poissons qui sont bon marché. Ces denrées sont très pauvres en protéines ou ce qu'elles en contiennent est de moindre qualité. Cela vaut

1. *Relation*, p. 5.
2. P. 4.
3. *Viaggio*, p. 96.
4. C. F. VOLNEY, *Voyage en Syrie et en Égypte pendant les années 1783, 1784 et 1785* (Paris, 1787), I, p. 223.
5. « Notes pour servir à la topographie physique et médicale d'Alexandrie rédigées par le citoyen Salze » apud R. DESGENETTES, *Histoire médicale de l'armée d'Orient*, Pt., II (Paris, 1802), p. 124 et s., cf. p. 20 (sur Menouf), p. 72 sur le Vieux Caire.
6. *Mémoire sur les fièvres pestilentielles et insidieuses du Levant*, p. 40, cf. DE SACY dans ses notes à la Relation de 'Abdallaṭīf, p. 9.
7. *Mémoires sur l'Égypte*, IV (Paris, an XI), p. XXXVI.
8. Fūl mudammas, v. DOZY, Suppl., I, p. 461.

en première ligne pour les fèves qui sont la nourriture principale des paysans. Ceux-ci ne mangent que du pain de dhura [1].

Les relations des chroniqueurs arabes et des voyageurs provenant de divers pays montrent que les observations faites par les savants à des époques postérieures sont valables pour le Moyen Age. Les historiens arabes qui parlent des épidémies du haut Moyen Age et de l'époque des Croisades ne nous fournissent pas beaucoup de détails [2]. Les chroniqueurs de la basse époque sont plus explicites. Ils relatent que les épidémies sévissaient surtout parmi les enfants et les étrangers qui n'étaient pas encore immunisés [3]. Toutefois, le nombre des victimes des épidémies et des maladies endémiques était très élevé à l'époque des Croisades et à la fin du Moyen Age.

La dépopulation était la suite de la sous-alimentation. Plusieurs voyageurs européens qui parcouraient les pays d'Orient à la basse époque s'en aperçoivent. Ils notent aussi les facteurs psychologiques qui y jouaient un rôle si grand, en dehors de la nourriture insuffisante.

Walther de Guglingen raconte que la ville d'Alexandrie est détruite et désolée. Tous les jours des maisons tombent en ruines, de sorte que la moitié de la ville est inhabitable [4]. Arnold von Harff parle lui aussi des nombreuses maisons à Alexandrie qui sont ruinées [5]. Pourtant c'est Domenico Trevisan, ambassadeur de Venise, qui nous donne le témoignage le plus éloquent. Comme les autres Européens, il parle surtout d'Alexandrie, la première ville orientale qu'ils apprenaient à connaître. « Les neuf dixièmes sont en ruines. Jamais on ne vit pareille décadence. Un pareil anéantissement a pour cause les violences et les exactions des souverains qui tyrannisent et dépouillent leurs sujets au point de les forcer à abandonner leurs patries et leurs foyers ; les maisons perdent leurs habitants et, au bout de peu de temps, elles s'écroulent [6]. » En ce qui concerne Le Caire, il constate que dans deux faubourgs il y a beaucoup d'endroits encombrés de ruines et inhabités. « On croit », dit-il, « que la population s'élève à un chiffre d'un million et demi d'âmes, mais il n'y en a pas la moitié et la majeure partie en est composée de populace et de misérables » [7].

1. Ḥasan 'Abdassalām, *al-Aghdiya ash-sha'biy'a* (Le Caire, 1948) (Silsilat Iḳra, nº 64), pp. 8, 63, 69, 72 et ss.
2. V. l'étude d'A. v. Kremer, *Ueber die grossen Seuchen des Orients nach arabischen Quellen* (Wien, 1880) (Sitzungsberichte der phil.-hist. Cl. der kais. Akad. der Wiss., T. 96).
3. Kremer, p. 67 et v. D. Neustadt (Ayyalon), « The Plague and its effects upon the Mamlūk army, *JRAS*, 1946, p. 67 et ss.
4. *Itinerarium*, p. 241.
5. P. 93.
6. *Voyage de Jean Thenaud*, p. 173.
7. *Op. cit.*, p. 207 et ss.

De même que la sous-alimentation avait des suites fâcheuses pour l'évolution démographique des couches inférieures de la société, la façon de vivre des classes supérieures eut pour conséquence leur décadence et enfin leur disparition. Car il ne s'agit pas seulement de l'alimentation. Il semble que les militaires étrangers aient conservé intégralement leur façon de vivre, s'habillant comme dans les pays septentrionaux, mangeant comme dans les steppes de la Russie et de l'Asie centrale et buvant comme on peut le faire sous climat froid. Le savant arabe M. Muṣṭafā Ziyāda a justement relevé que la consommation de viande de cheval à la cour des sultans, au XIVe siècle, indique que les Mamlouks avaient gardé les habitudes alimentaires de la Russie méridionale d'où ils provenaient pour la plupart [1]. Le géographe allemand W. Niemeyer cite le journal d'un voyageur qui constate, lors de sa visite en Égypte à la fin du XVIIIe siècle, que les femmes des Mamlouks, elles aussi pour la plupart originaires de la Circassie et de la Géorgie, tiennent leurs enfants enfermés dans les maisons, les habillent trop chaudement et leur donnent des aliments mal choisis pour le climat d'Égypte. W. Niemeyer explique par cette façon de vivre le nombre très réduit des enfants qu'avaient les Mamlouks à cette époque tardive [2]. Mais il y a lieu de faire des suppositions semblables pour l'époque classique des Mamlouks, au cours des cent ans qui suivent la fin des Croisades. Probablement ces guerriers rudes ont-ils trop mangé, surtout trop de viande. Mais il n'y a pas de doute que c'étaient en première ligne leurs beuveries, attestées par les relations des voyageurs européens que nous avons évoquées, qui ont eu un rôle déterminant dans l'extinction de leur caste : car, sous le climat chaud de l'Égypte et de la Syrie, ce comportement représentait, pour la classe dominante, un véritable suicide.

E. ASHTOR.

1. Notes à son édition des Sulūk, II, p. 288.
2. *Ægypten zur Zeit der Mamluken* (Berlin, 1936), p. 117.